Homard l'armoricaine



Gebruikte bresc producten



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Zongedroogde tomatenpuree 450g

Ingrediënten

4

Voor de kreeft

- 4 halve kreeften in schaal
- 4 sjalotten
- 2 stengels bleekselderij
- 1,5 dl witte wijn
- 1 wortel
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 1,5 dl visbouillon of kreeftenfond
- 70 g Bresc Strattu di pomodoro
- 50 g roomboter
- 1 dl brandy
- 500 g tomatenstukjes (blik)
- 2 dl room
- 2 el gehakte dragon

Voor de aardappelmousseline

- 300 g kruimige aardappelen
- 1 dl melk
- 50 g roomboter
- scheut room
- peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze gaar met wat zout. Giet de aardappelen af en maak een er mousseline van met behulp van de warme melk,room en 50 g roomboter. Breng op smaak met wat peper en zout. Maak de groenten schoon en snijd ze fijn. Hak de kreeftenpoten open. Haal voorzichtig het vlees eruit zodat de schaar heel blijft. Bewaar de schalen van de poten voor later.
Bak de kreeften in een flinke pan, in de schaal, hard aan totdat de schalen rood zijn. Haal het vlees uit de schalen en leg deze apart. Doe de schalen van de kreeften met de schalen van de poten terug in de pan en voeg de boter toe. Voeg de groenten toe en smoor ze glazig. Blus af met de brandy en flambeer. Voeg de overige ingrediënten, op de room en kruiden na, toe en laat het geheel 5 minuten stoven. Voeg de room toe en laat de saus inkoken. Bind eventueel af met extra boter. Dresseer de kreeften mooi in een schaal, voeg de kruiden toe en breng op smaak met peper en zout. Giet de saus over het kreeftenvlees en serveer met de aardappelmousseline.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000