

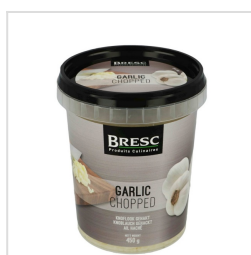
## HOMARD THERMIDOR



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

### INGREDIËNTEN

4 

#### Voor de kreeft

- 4 kreeften (schoon)
- 1 prei
- 1 courgette
- 2 bospeentjes
- ¼ knolselderij
- 1 ui
- 80 g Parmezaanse kaas
- olie om te bakken

#### Voor de thermidorsaus

- ½ bosje kervel
- ½ bosje dragon
- 200 ml witte wijn
- 4 dl visfond
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 2 dl room
- 3 sjalotten
- 4 g fijne mosterd
- 20 g roomboter

### BEREIDINGSWIJZE

Breng de witte wijn met de visfond en de room aan de kook voor de saus. Snipper de sjalotten en voeg deze samen met de knoflook toe aan het vocht. Laat dit ver inkoken (dikke saus) en voeg de gehakte kervel en dragon toe. Roer de mosterd erdoorheen en monteer de saus op met boter. Maak de groenten schoon en snijd ze in fijne brunoise. Snipper de ui. Smoor de groenten gaar in wat olie. Maak de groenten aan met de helft van de saus. Neem het kreeftenvlees en snijd het in grove stukken. Schep de groenten in een diep bord en leg het kreeftenvlees er mooi tussen. Bedek het geheel met de overige saus. Verwarm de oven voor op 220 graden. Rasp de Parmezaan over het bord en gratineer in oven of salamander. Serveer met gebakken stokbrood en wat van de gehakte kruiden.