Homard Thermidor



Gebruikte bresc producten



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g

Ingrediënten

10

Voor de kreeft

- 10 kreeften (schoon)
- 3 prei
- 3 courgette
- 5 bospeentjes
- 1 knolselderij
- 3 ui
- 200 g Parmezaanse kaas
- olie om te bakken

Voor de thermidorsaus

- 2 bosje kervel
- 2 bosje dragon
- 500 ml witte wijn
- 10 dl visfond
- 65 g Bresc Knoflook gehakt
- 5 dl room
- 8 sjalotten
- 10 g fijne mosterd
- 50 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.

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