

GEGRATINEERDE OOSTERSCHELDE KREEFT



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Italiaanse kruiden 450g



Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g



Paddenstoelenmix 450g

INGREDIËNTEN

4

- 2 st Oosterschelde kreeft
- 200 g Old Amsterdam
- 150 g shiitake
- 100 g roomboter
- 100 g prei
- 80 g Bresc Premium basil pesto
- 10 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 10 g Bresc Mushroommix
- 2 st eidooier
- 1 dl witte wijn
- 25 ml appelazijn
- cress

Voor de court-bouillon:

- 2 l water
- 2 stengels bleekselderij
- 1 st witte ui
- 0,5 st wortel
- 0,5 st prei, wit
- 0,5 st citroen
- 100 g Bresc Erbe Italiano
- 10 g zout
- 10 st peperkorrels, gekneusd

BEREIDINGSWIJZE

Doe alle ingrediënten voor de court-bouillon in een ruime pan en breng aan de kook. Plaats de kreeft in de bouillon en breng opnieuw aan de kook. Kook de kreeft gedurende 4 minuten en laat iets afkoelen. Maak de prei en shiitake schoon en snijd klein. Bak de groenten aan en breng op smaak met de mushroommix, knoflookpuree, peper en zout. Verwerk de eidooier, witte wijn, appelazijn en roomboter tot Hollandaise saus en breng op smaak met de pesto. Halveer de kreeft en maak deze schoon. Haal het staartvlees uit de schaal en schep hier de gebakken groenten in. Plaats het kreeftenvlees op de groenten en dek ruim af met de Hollandaise saus. Bestrooi met de geraspte Old Amsterdam en gratineer tot de kaas gesmolten en lichtbruin is geworden. Garneer de kreeft met cress.