



Hocras
40 JAAR!

Hoofd gerecht



Halve kreeft

Halve kreeft

Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Kreeft:

2 st Canadese kreeft, 400/500 (chix)
water en zout

Huisgemaakte mayonaise:

25 ml eigeel
3 ml mosterd
160 ml zonnebloemolie
10 ml blanke natuuraazijn
peper en zout naar smaak

Frites:

500 gr oerfriet (Aviko)

Sla en dressing:

80 gr babyleaf slamix zonder kruiden
20 ml rode wijndressing

Citroen:

1 st citroen (4 partjes)

Mise en place & handelingen

Kook de kreeft ca. 6 minuten in water met zout en laat het dan afkoelen. Snij de kreeft daarna doormidden en maak hem schoon (verwijder de ingewanden e.d.).

Meng voor de mayonaise* het eigeel, de mosterd en azijn in een keukenmachine en voeg de olie voorzichtig in een dun straaltje toe. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Bak de frites goudbruin in de frituur.

Maak de sla aan met de dressing en snij de citroen in partjes.

Bordopmaak

Haal het kreeftenvlees uit de staart en de schaar en spoel het pantser schoon. Doe de aangemaakte salade vervolgens in het pantser.

Dresseer dit op een bord en verdeel hier speels de stukken kreeft over. Garneer het met een citroenpartje. Serveer de mayonaise er in een kommetje naast.

* Kritiek punt: zorg ervoor dat alle ingrediënten voor de mayonaise op kamertemperatuur zijn.

Wijnadvies!

Chardonnay HRB

HARDYS

Australië

fles 75 cl

08.837.79

elegant, geel fruit, complex, rond



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras