

**H** Voor  
gerecht



## TORENTJE VAN KRABSALADE

met knolselderij mousseline

# TORENTJE VAN KRABSALADE

met knolselderij mousseline



## Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

### Krabsalade:

5,9 ml citroensap  
900 cl kraanwater  
25 cl crème fraîche  
660 gr krab  
4 gr bieslook

### Knolselderij mousseline:

480 cl kraanwater  
15,2 gr roomboter  
144 gr knolselderij  
peper en zout naar smaak

### Schuim van appelsap:

34 cl appelsap  
2 gr koude proespuma  
4 cl ongezoete slagroom

### Kervelolie:

92,5 ml olijfolie  
7,5 gr kervel

1 bakje eetbare bloemen  
2 vellen pepper sheets  
1 bakje Affilla cress

## Mise en place

Verwijder het vlees uit de schaal van de krab en pluk dit uit elkaar. Snij de bieslook fijn en voeg dit samen met de crème fraîche, citroensap, zout en peper.

Maak de knolselderij schoon en snij deze in gelijke stukken. Kook de knolselderij in water met zout. Giet het af en draai het glad in een keukenmachine. Voeg hier de rauwe roomboterblokjes aan toe tot er een mooie gladde massa ontstaat. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Meng de Flevosap met de ongezoete slagroom en de sosa proespuma (Fredo). Giet dit geheel in een kide met 2 gaspatronen erop.

Verwijder het plastic van de 'vegetable sheet' en knip het in de juiste maat zodat het in een hoge steker past. Laat het ongeveer 20 seconde zakken in de olie op 160°C. Laat het vervolgens uitlekken op keukenpapier.

Draai de kervel met steeltjes en al fijn in een keukenmachine en voeg de olijfolie en eventueel wat zout toe. Vul een spuitflesje met dit mengsel.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Zet de krokante cilinder op een bord. Vul deze tot ongeveer 1/3 met de krabsalade. Spuit hier vervolgens nog 1/3 knolselderijmousseline op en maak het af met een dot appelsapschuim. Zet een aantal druppels kervelolie ernaast op het bord. Garneer het geheel met eetbare bloemen en cress-soorten.

## Chardonnay

HARDYS  
Pemberton & Yarra Valley  
Australië  
fles 75 cl - 08.837.79

**Geur:** Verfijnde smaken, zacht en rond

**Smaak:** Elegante, zoete peer, mango en zuivel

Wijnadvies!



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Frans Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Heerlijk Hocras 3 - 2017, gerecht 28050, peildatum 19-09-2017.  
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.