

KREEFT MET BROCCOLI CURRY EN SCHEERMES

INGREDIËNTEN

3 st kreeft \ cayennepeper \ **10 st** scheermesjes \ **500 g** broccoli \ **10 g** groene currypasta \ **175 cc** kokosmelk \ **5 st** eieren \ **20 g** vegetal \ **2 stelen** broccoli \ **160 cc** CHEF® Natural Schaaldierenfumet \ **50 cc** shiso azijn \ **70 cc** appelsap \ **8 g** mosterdzaad \ **60 cc** druivenpitolie \ **3 st** limoen – voor sap en rasp van de schil \ zeezout \ **50 g** geroosterde pinda's \ **25 g** gebruineerde kokos \ koriander \ mint \ dille \ zeekraal \ witte wijn

BEREIDING

Kreeft: stop de kreeft in kokend water met cayennepeper • zet het vuur uit en zet een wekker op 4 minuten • haal de kreeft uit het kookvocht en laat even schrikken in koud water • halveer en haal het vlees uit de kreeft • **scheermessen:** bak de scheermesjes in olie en blus af met witte wijn • dek af met een deksel • haal de scheermesjes uit de schelpen en snijd in stukjes • **broccolipuree:** kook tien broccoliroosjes in ruim water met zout • pureer en maak op smaak met groene currypasta • warm de gesneden scheermesjes hierin op • **cremeux van broccoli:** meng de groenten met de kokosmelk, eieren, vegetal en de currypasta • gaar dit geheel in 35 minuten in een stoomoven op 100 °C • **schaaldieren vinaigrette:** meng de schaaldierenfumet met de shiso azijn, het appelsap, het mosterdzaad en de druivenpitolie • breng verder op smaak met zeezout • rasp 1 limoen en gebruik de andere 2 limoenen voor het sap • blancheer de 2 stelen van de broccoli en snijd de stelen in dunne plakken • **garnituur:** garneer met koriander, mint, dille, zeekraal, geroosterde pinda's en gebruineerde kokos.

