



Voorgerechten

Kreeft met misosaus en kailan

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 kreeften (van 750g)
pak misopasta
250 gram roomboter (goede)
1 limoen
2 deciliters room
6 deciliters rijstwijijn (eventueel te vervangen door witte wijn)
150 gram kailan (Aziatische broccoli)
4 broccoli (stengels)
2 sjalotten
1 wortel
1 selderstengel
3 takjes citroentijm
2 citroengras (stengels)
2 laurierblaadjes
2 steranijs
1 eetlepel tomatenpuree
2 lookteentjes
5 centimeter gember
kokosolie

Voor het tempurabeslag

1 eierdooier
225 gram koud water
80 gram bloem
20 gram maïszetmeel

Bereidingswijze

Versnij de kreeften rauw (of vraag het aan de visboer). Trek de poten en de koppen van de staart. Bewaar de koppen voor de saus.

Stoom de staarten in 5 minuten gaar, de poten in 8 minuten. Leg daarna meteen in ijswater. Bij gebrek aan een steamer, kan je de kreeft ook even koken in gezouten water. Haal het vlees uit de staart en de poten. Gebruik

hiervoor een kreeftentang.

Snij alle groenten klein. Bak de kreeftenkoppen aan in een hete pan. Voeg de groenten toe, de geperste look, steranijs, citroentijm, laurier en geraspte gember. Laat 5 minuten bakken en voeg dan de tomatenpuree toe. Schep alles om. Blus met de wijn. Giet er zoveel water bij tot alles net onder staat. Breng aan de kook en laat een uur pruttelen. Haal door een fijne zeef, zet opnieuw op het vuur en laat voor de helft inkoken. Voeg de room toe en laat verder inkoken. Roer er de boter, de misopasta en het sap van de limoen onder. Laat verder inkoken tot de gewenste sausdikte. Mix kort door met een staafmixer. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Meng voor het tempurabeslag het water met de eidooier en wat zout. Voeg er beetje bij beetje de gezeefde bloem en het maïszetmeel toe. Roer goed. Haal hier de poten van de kreeft door en frituur ze in een friteuse van 170°C.

Stoof de kailan en de broccolistengels aan in wat boter en kokosolie. Bij gebrek aan een kailan kan je ook spinazie of paksoi gebruiken.

Bak de kreeftenstaarten aan in kokosolie en kruid met peper en zout. Verdeel de kailan, de knapperige poten en de gebakken staarten over de borden en geef er de saus bij.

Tip: Vind je geen Kailan? Dan kan je deze Aziatische broccoli ook vervangen door spinazie.

