



Voorgerechten

Vol-au-vent van kreeft

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 kreeften (voorgekookt)
150 gram rivierkreeftjes
150 gram preiwitten
1/2 citroen (sap)
1/2 pak kant-en-klaar bladerdeeg
250 milliliters kreeftenfond
80 milliliters witte wijn
50 milliliters room
3 eetlepels bloem
2 eetlepels boter
dragon (verse)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Steek kerstvormpjes uit het bladerdeeg en bak af gedurende 7 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Smelt de boter voor de roux en voeg al roerend de bloem toe. Blijf roeren tot je een biscuitgeur ruikt. Blus met kreeftenfond en witte wijn terwijl je verder roert in de saus.

Voeg de room toe met flink wat peper en zout en verlaag het vuur.

Trek de kreeft in stukken en doe ze onder de saus samen met de rivierkreeftjes en het citroensap. Houd een 8-tal rivierkreeftjes en de schalen van de kreeft apart voor de afwerking.

Snijd de prei fijn en stoof aan in wat boter, meng onder de vol-au-vent.

Schep de vol-au-vent in de kreeftschalen en werk af met verse dragon, enkele rivierkreeftjes en 2 bladerdeegkoekjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

