



Hoofdgerechten

Geschroeide kreeft met salsa verde en stokbrood

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 kreeften (diepvries, gekookt, ontdooid)
1 stokbrood

Voor de salsa verde

6 eetlepels olijfolie (extra vierge)
1 theelepel kappertjes
1 eetlepel mosterd
10 gram augurkjes
25 gram basilicum
25 gram peterselie
1/2 lookteentje
10 gram munt
1/2 citroen
peper
zout

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor de salsa verde, behalve de olijfolie, in een keukenrobot en blend tot alles fijn is. Voeg daarna geleidelijk aan de olijfolie toe tot je een gladde saus bekomt.

Halveer de kreeften, smeer het vruchtvlees in met olijfolie en leg ze met het vruchtvlees op de rooster van de BBQ. Haal de kreeft na een 10-15 tal minuten van de BBQ en serveer op een schotel met de salsa verde en krakend vers stokbrood.

Keukenbenodigdheden

Blender
Barbecue

