

Menu 107.

Slaatje met Lauwwarme kreeft

**Soepje van eekhoorntjesbrood met oesters
en zalmeitjes**

Kreeft à l'armoricaine

Geestrijke koffiешake

Slaatje met lauwwarme kreeft

Bereiding :

Ingrediënten (4 pers)

- 2 zeekeeften (500 à 600gr per stuk)
- 2 eieren
- 1 tomaat
- gemengde sla, (kropsla, rode frisée, groene frisée, eikenbladsla ..)
- tuinkers
- 1 eetlepel gehakte peterselie

Ingrediënten voor kreeftenkooknat

- ± 3 liter water
- 2 takjes groene selder
- 1 ajuin
- 1 wortel
- tijm
- laurier
- peterselienstengels
- zout
- 1 koffielepel cayennepeper
- ½ liter droge witte wijn

Ingrediënten voor cocktailsaus

- mayonaise = 2 eierdooiers, ½ liter olie, scheutje azijn, koffielepel mosterd, zout en peper
- aan mayonaise toevoegen : 2 eetlepels tomatenketchup, 1 dl room, 2 eetlepels whisky , cayennepeper





Bereiding kooknat

- Breng het water aan de kook en doe er de vooraf gewassen en in brunoise gesneden groenten bij
- Laat dit alles een 20 tal minuten koken en voeg dan de wijn erbij
- Alles nog eens goed laten doorkoken
- De levende kreeften wassen en de elastiekjes aan de scharen verwijderen (Als je de kreeften een liedje wil laten zingen (hun allerlaatste) doe je bij het kookvocht een flesje chaudfontaine)
- Dompel de kreeften in het kokende nat en laat een 10 tal minuten koken
- Van het vuur afnemen en in het nat laten afkoelen tot lauwwarme temperatuur
- Eerst de mayonaise maken en daarna de cocktailsaus
- Bord klaarmaken met gemengde sla, gekookte eieren, tomaat en tuinkers

Bereiding kreeften snijden

- Scharen uittrekken en de kreeft met de buikzijde op een snijplank leggen
- Met de punt van een groot mes in het "kruis" van de kop steken om alzo de helft van de romp samen met de staart doormidden te snijden
- Het maagzakje of zandbak verwijderen alsook het darmkanaal
- e poten breken met het mes
- De kreeft mooi garneren op het bord en de coctailsaus er apart bij serveren

Soepje van eekhoorntjes brood met oesters en zalmeitjes

Bereiding :

Ingrediënten (6 pers)

- 500gr boleten of eekhoorntjes brood (nu shiitake = lentinula edodes gebruikt)
- vetstof
- 1 dl room
- 1 wit van prei
- 1 ajuin
- blanke roux
- 1½ liter gevogelte bouillon
- 18 kleine oesters
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 3 sjalotten
- 3 teentjes look
- ½ pot zalmeitjes



Bereiding

- Maak de paddenstoelen goed schoon en snij ze in schijfjes
- Maak de prei en ajuin zuiver en snij in groffe brunoise
- Stoof dit alles aan in boter en bevochtig met de gevogelte bouillon
- Was de oesters en maak de sjalot en look zuiver
- Stoof aan in boter en doe dan de oesters erbij
- Laat op het vuur staan tot de oesters open gaan
- Haal de oesters uit de schelp en zeef het kookvocht
- Doe het kookvocht bij de soep
- Laat alles een 20 tal minuten doorkoken
- Dan mixen en binden met de roux
- Voeg de room toe
- Verdeel de oesters over de warme borden en overgiet met de soep
- Werk af met de zalmeitjes en gehakte peterselie

Kreeft à l'armoricaine

Bereiding :

Ingrediënten (4 pers)

- 2 zeekeeften
- 1 ajuin
- 1 wortel
- 8 teentjes look
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 8 eetlepels cognac
- 2 dl witte wijn
- 3 dl garnalenfond
- 2 dl room
- 2 eetlepels olijfolie
- 125gr wilde rijst





Bereiding garnakenfond

- Neem $\frac{3}{4}$ liter kreeftenkooknat en 250 tot 300gr garnaalkoppen en breng aan de kook
- Laat ongeveer een 15 tal minuten doorkoken en zeef het vocht
- Was de kreeften en verwijder de elastiekjes
- Breek de scharen van de nog levende kreeften af en snijd direct daarna de kreeft in het kruis aan de kopzijde
- Verwijder het darmkanaal en zandzakje
- Maak de olijfolie goed warm en een pan
- Bak de kreeften met de pantserkant aan, alsook de scharen (eerst breken met het mes)
- Flambeer met cognac en blus met witte wijn en garnalenfond
- Voeg de zeer fijn gecutterde ajuin, wortel en look toe
- Doe er de tomatenpuree bij en laat alles een 10 tal minuten koken
- Neem de kreeften eruit en doe ze op warme borden
- Laat de saus koken nadat je de room erbij hebt gedaan tot de gewenste dikte
- Proef en ga de kruiding na
- Nappeer de saus over de kreeft en geef er de gekookte wilde rijst bij (mooi in een ring op het bord plaatsen en dan de ring verwijderen)

Koffieshake

Bereiding :

Ingrediënten (4 pers)

- 4dl melk
- 3 bollen vanille-ijs
- 1 eetlepel oploskoffie
- suiker naar smaak (begin met 1 eetlepel)
- 1dl koffielikeur



Bereiding

- Vorm eerst een suikerrandje aan het champagneglas met de likeur en fijne suiker
- Zet ze dan in de diepvries zodat ze goed afgekoeld zijn
- Doe alle ingrediënten in een mixpot en mix alles luchtig
- Vul de afgekoelde glazen en dien onmiddellijk op