



Kreeft van de BBQ



Beginner | 2 personen | Tussen 30 en 45 minuten | Hoofdgerecht

Maak de bbq aan (of verhit een grillpan).

Meng de olie met de tijm en knoflook in een kommetje.

Op de kop van de kreeft is een 'kruis' zichtbaar. Neem een scherp mes en zet het op het kruis. Snijd de kop van de kreeft nu in één beweging door. De kreeft is nu op slag dood. Snijd nu ook het lijf door.

Verwijder de ingewanden uit de kop en bestrijk de snijkanten van de kreeft met de tijmolie.

Leg de kreeften op het rooster van de hete bbq met de snijvlakken naar beneden en rooster de kreeft +/- 5 minuten.

Hak met de botte kant van een stevig mes de kreeftscharen voorzichtig open en verwijder het vlees.

Roer de basilicum en citroenrasp door de boter en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de boter over de warme kreeften.



Ingrediënten

- 2 levende kreeften
- 4 el olijfolie
- blaadjes van 2 takjes tijm, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 15 g basilicum, fijngehakt
- geraspte schil van ½ citroen
- 75 g boter, op kamertemperatuur

