



Oosterscheldekreeft met bietjes



Expert | 4 personen | Tussen 60 en 90 minuten | Voorgerecht

Kook de Amaranth 3 minuten in water met zout. Laat dit een nacht drogen.

Kook de kreeften 3,5 minuten in kokend water, daarna op kamertemperatuur laten afkoelen. Maak de kreeft schoon en verdeel in 4 gelijke porties.

Schil en snijd de aardappels in blokken van 1 cm. Gaar deze op laag vuur in een laagje arachide-olie met zout, peper en gemalen koriander.

Kook de bieten apart van elkaar in water met zeezout tot ze beetgaar zijn en snijd deze in mooie dunne plakjes.

Kook de doperwten heel kort en draai deze fijn in een blender en maak op smaak met een eetlepel boter, peper en zout. Bruineer 100 g boter in een pannetje tot mooi goudbruin (beurre noisette) en laat afkoelen.

Frituur de gedroogde amaranth op 190 graden in arachide-olie tot ze mooi knapperig zijn.

Stoof de groene asperges in een beetje van de gebruide boter. Maak de kreeft lauwwarm aan met een beetje van de gebruide boter.

Tip: mooi om de aspergekopjes rechtop te zetten en de plakjes biet zowel plat te leggen als op te draaien als staande rolletjes. Maak van de doperwtenpuree mooie dotjes op het bord. Garneer eventueel met eetbare bloemetjes.



Ingrediënten

- 2 Oosterscheldekreefen
- 250 g Opperdoezer aardappels
- 100 g gele biet
- 100 g rode biet
- 100 g chioggia biet
- 1 bos groene asperges
- 50 g Amaranth
- 200 g doperwten
- 100 g boter (en 1 extra el)
- 1 tl gemalen korianderzaad
- arachide-olie
- zout en peper

