

05-02-2015

---

Kookavond

## Kreeft cupido en amor

Nodig voor 2 pers:

- 1 gekookte kreeft (300gr)
- 50 gr grijze garnalen
- 2 koffielepels zwarte viseitjes
- 2 gepelde tomaten
- 1 halve sjalot
- 1 aardappel
- ½ el boter
- 50 gr gemalen mozzarella
- 50 gr zure room
- 2 koffielepels groene pesto
- ½ koffielepel Italiaanse kruidenmix
- Peper & zout

Zo maak je het:

- Snij de gekookte kreeft in 2, verwijder het darmkanaal en haal het vlees uit de pantser en de scharen
- Verwijder de pitjes uit de tomaat en snij deze in stukjes
- Versnipper de sjalot
- Kook de aardappel gaar en schil haar in licht gezouten water en snijd deze in de lengte in 2
- Stoof de tomaat en de sjalot glazig in een halve eetlepel boter en kruid met de Italiaanse kruidenmix
- Verdeel de tomatenblokjes over de 2 kreeftenpantser en leg het kreeftenvlees er bovenop
- Bestrijk het kreeftenvlees met de pesto en strooi er de mozzarella over (dit kan vooraf gebeuren)
- Plaats 5 min onder de grill
- Meng de zure room met de garnalen en kruid met peper en zout
- Verdeel dit sausje over de aardappel en werk af met zwarte viseitjes