Crispy soft shell krab met chilidip



Ingrediënten

10

- 250 g tempurameel
- 250 g Bresc Chunky salsa tomato
- 125 g Bresc Harissa
- 100 g crème fraiche
- 65 g Bresc Rode peperpuree
- 50 g Bresc Korianderpuree
- 50 g koriander, blaadjes
- 50 g sesamzaadjes
- 50 g sesamzaadjes, zwart
- 13 g Bresc Madras
- 20 st soft shell krab
- 10 st avocado
- 3 st rode ui
- 3 st kropsla
- 3 st limoen
- 3 st bosui
- 5 dl mineraalwater, bruisend
- 5 dl mayonaise
- kroepoek
- peper en zout

Gebruikte bresc producten

Bresc Harissa kruidenmix 450g

Bresc Korianderpuree 450g

Bresc Madras 450g

Bresc Rode peperpuree 450g

Bresc Salsa met grove tomatenstukjes 1000g

Bereidingswijze

Verwarm de frituur voor op 180 °C. Meng de spa door het tempurameel en roer hier de madras en de sesamzaadjes door. Snijd de bosui in ringen. Meng voor de chilidip de mayonaise, harissa en rode peperpuree. Maak de avocado's schoon en snijd de helft in brunoise. Prak de rest tot mousse en meng met de rasp en sap van een halve limoen, een beetje chilimayonaise, de korianderpuree en de crème fraiche. Breng op smaak met peper en zout. Haal de kropsla los en was indien nodig. Maak grote glazen of schaaltjes op met onderin een beetje chilimayonaise, de avocadomousse en weer een beetje mayo, chunky salsa tomato en sla. Haal de krabben door de tempura en frituur ze goed krokant. Laat ze uitlekken op papier en strooi na met wat zout. Leg ze op de sla en garneer met wat koriander, lente-ui, zwarte sesamzaadjes kroepoek en een beetje mayonaise.