Groene kruidenflensjes, pulled beef, kreeft, hangop en stroop van zwarte knoflook

Gebruikte bresc producten

Italiaanse kruiden 450g

Zwarte knoflookpuree 325g

Ingrediënten

4

- 500 g kwark
- 300 g rundersukade
- 125 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 50 g suiker
- 40 g melk
- 20 g bloem
- 20 g Bresc Italiaanse kruiden
- 5 g zout
- 0,5 l aceto balsamico
- 0,5 dl olijfolie
- 3 st eieren
- 1 st kreeft
- peper, zout
- cress

Voor de court-bouillon:

- 10 g zout
- 2 l water
- 10 st peperkorrels, gekneusd
- 2 st bleekselderij
- 1 st witte ui
- 0,5 st wortel
- 0,5 st prei, wit
- 0,5 st citroen

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor de court-bouillon in een ruime pan en breng aan de kook. Plaats de kreeft in de bouillon en breng weer aan de kook. Kook de kreeft gedurende 4 minuten en laat daarna afkoelen. Haal al het kreeftenvlees uit de schaal en scharen. Voorzie de sukade van peper en zout, vacumeer met de olijfolie in de vacuümzak en gaar gedurende 4 uur sous-vide. Laat het vlees af koelen en trek uit elkaar. Spoel een schone kaasdoek goed uit en leg in een vergiet. Zet de vergiet op een kom en giet de kwark in de doek. Dek af en zet gedurende 24 uur koud weg. Vermeng de uitgelekte kwark met de Italiaanse kruiden en breng op smaak met peper en zout. Klop de eieren los en vermeng met bloem, melk, Italiaanse kruiden, peper en zout. Kook voor de stroop de zwarte knoflookpuree met aceto balsamico, suiker en zout in tot een stroopachtige massa en laat afkoelen. Bak van het beslag dunne flensjes. Verhit de pulled beef en vermeng met de stukken kreeft. Verwarm de scharen apart op, vul de flensjes met het rund/kreeftenmengsel en vouw dicht. Garneer met de hangop en werk af met de stroop en cress.