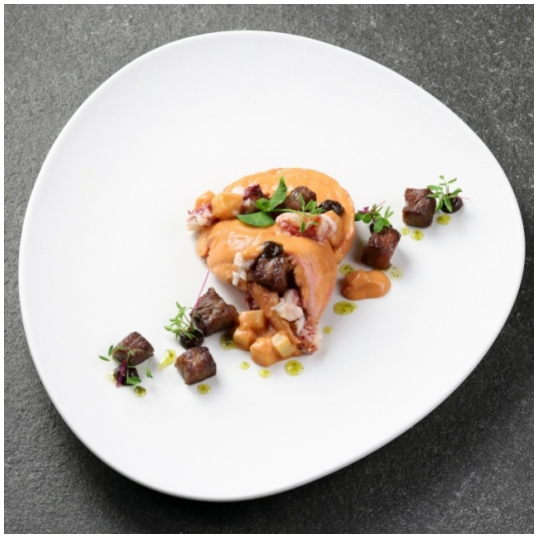
# Ragout van kreeft, runderkaantjes, crème zwarte knoflook en groene kruidenolie



## Gebruikte bresc producten




Zongedroogde tomatenpuree 450g




Zwarte knoflookpuree 325g

## Ingrediënten

4

- 200 g rundersukade
- 100 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 100 g knolselderij, brunoise
- 75 g runderfond
- 30 g boter
- 20 g kokosmelk
- 20 g Bresc BIO Fijne kruiden
- 20 g Bresc Vers gehakte ui
- 20 g boter
- 10 g maizena
- 10 g Bresc Zongedroogde tomatenpuree
- 2 dl olijfolie
- 1 dl witte wijn
- 1.5 dl slagroom
- 0.5 dl olijfolie
- 0.5 dl cognac
- 2 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

## 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 met peper en zout, vacumeer in een vacuümzak met de olijfolie en gaar gedurende 4 uur sous-vide. Verhit de olijfolie in een pan, voeg hieraan de schalen van de kreeft toe en bak gedurende 5 minuten aan. Voeg de cognac toe en flambeer. Voeg de boter (30g) en tomatenpuree toe. Blus af met de wijn, slagroom, 8 dl court-bouillon en laat gedurende 45 minuten zachtjes koken. Zeef dit en vang 2 dl op. Breng aan de kook, voeg de knolselderij toe en bind indien nodig met maizena. Maak de kreeft in de saus warm, laat niet meer koken en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de olijfolie licht en breng op smaak met de BIO fijne kruiden. Pureer, wrijf door een zeef breng en indien nodig op smaak met peper en zout. Fruit de ui voor de crème in de boter (20g) gaar. Voeg de zwarte knoflook en tomaat toe. Blus af met runderfond en kokosmelk. Pureer met de staafmixer tot een homogene massa. Snijd de sukade in blokjes van 1 centimeter en bak in weinig olijfolie gelijkmatig krokant. Dresseer de ragout in het midden en werk af met de crème van zwarte knoflook. Garneer met de kruidenolie en cress. Eventueel ragout in bladerdeeg.