Salade kreeft



Gebruikte bresc producten



Bresc Basilicumpuree 450g



Bresc Gegrilde paprikapuree 450g



Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Ingrediënten

4

Voor de salade

- 2 kreeften
- 20 g Bresc Aio e lemone
- 12 romaatjes
- 12 krieltjes
- 8 groene asperges
- 10 g Bresc Basilicumpuree
- pousse de blette (snijbiet blaadjes)
- basilicum cress
- olijfolie

Voor de Toscaanse dressing

- 0,5 dl witte wijn
- 0,5 dl water
- 1 dl glace de homard
- 15 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc Basilicumpuree
- 10 g Bresc gegrilde paprikapuree
- 50 g Bresc Pomodori marinati

Bereidingswijze

Breng een grote pan water aan de kook met flink wat zout en kook de kreeften 3 minuten. Haal ze eruit en laat ze afkoelen.
Hak de kreeften doormidden en maak de kop schoon. Leg de kreeften apart.
Blancheer de asperges en de krieltjes beetgaar. Marineer ze met een scheutje olijfolie en één eetlepel basilicumpuree en breng ze op smaak met peper en eventueel wat zout. Fruit voor de dressing de knoflook in wat olie. Blus af met de glace de homard en voeg de wijn en het water toe. Voeg eventueel meer water toe om de smaak af te zwakken. Voeg de paprikapuree, tomatenstukjes en de rest van de basilicumpuree toe maar laat het niet koken.
Verwarm de grill of de oven voor op 220 graden en besmeer de kreeften met de aio e lemone. Rooster de kreeften 5 minuten in de oven of 2 minuten onder de grill en maak ondertussen de borden mooi op met de overige ingrediënten.
Serveer de kreeften op de borden en dresseer de dressing er ruim bij.
Garneer met de cress en de sla.

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