



CRAB PANNA COTTA MET KREEFT

BOODSCHAPPEN

1 rode ui
1 teentje knoflook
80 gr. crabvlees
1 tl verse dille, gehakt
200 ml. room
1/2 tl. kreeftenpasta
3 blaadjes gelatine
2 kreeften voorgedroogd
1 tl. verse peterselie, gehakt
4 groene asperges
16 zilveruitjes
1 el. bieslook, gehakt
2 el. wijnazijn (wit)
16 zwarte olijven
olijfolie

Fruit de knoflook in een paar eetlepels olijfolie en voeg het crabvlees en de dille toe. Blus af met room en breng op smaak met zout & peper. Roer de kreeftenpasta er doorheen en laat ca. 3 minuten sudderen op een laag vuur.

Pureer het mengsel en los de uitgeknepen gelatine (5 min. in koud water weken) erin op. Verdeel het mengsel over 4 (met water afgespoelde of met vershoudfolie beklede vormpjes en laat in ca. 4 uur in de koelkast opstijven.

Kook de asperges beetgaar in ca. 5 min. en laat ze schrikken in koud water, snijd ze in stukken van 4 cm.

Fruit de zilveruitjes in olijfolie, voeg de asperges toe en fruit even mee.

Meng de heel fijn gesneden rode ui met bieslook, olie en azijn, breng op smaak met zout & peper. Besprenkel na opmaak van het bord, de olijven, zilveruitjes, stukjes kreeft en de asperges.

