

Tartaar van krab



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 2 krabben
- 30 cl room
- 1 el notenazijn

Court-bouillon:

- 1 wortel
- 1 ui
- 1 stengel bleekselder
- 1 bouquet garni

Tartaar:

- 10 cl olijfolie
- Tomatenblokjes
- paprika
- dille
- tabasco

Mayonaise:

- 1 eigeel
- 25 cl Olie
- 1 kl mostard
- pezo

Bereiding

1. Bereid de court-bouillon met de groenten. Dompel de krabben in de bouillon en laat 8 à 10 minuten koken. Laat de krabben uitlekken. Breek de scharen en haal het vlees eruit.
2. Bereid de mayonaise.
3. Meng in een kom het krabbenvlees en de mayonaise, voeg naar smaak enkele druppels tabasco toe. Meng dan de tomatenblokjes en dille onder het krabvlees.
4. Klop de room op en voeg voorzichtig de notenazijn toe.
5. Dresseer de krab in het midden van een bord en voeg de room toe.

Koel serveren.

Wijnvoorstel: Anjou Blanc / Domaine Mont-Gilet.