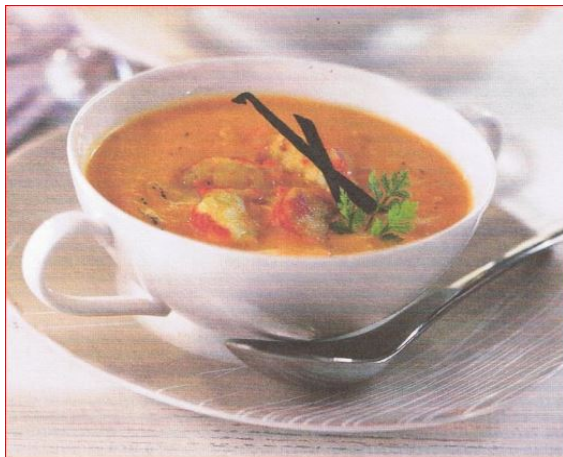


PompoenveloutÃ© met kreeft



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 1 vanillestok
- 350 gr kreeftenvlees
- 2 sjalotjes
- 1 zure appel
- 600 gr pompoen
- 3 el boter
- 80 cl gevogeltefond
- 15 cl room
- 1 snuifje kaneel
- 4 plukjes bladpeterselie voor de afwerking

Bereiding

Splijt het vanillestokje in de lengte en schraap er de zaadjes uit.

Snij het kreeftenvlees in plakjes.

Pel en snipper de sjalotjes.

Schil de appel en de pompoen, ontpit en snij het vruchtvlees in blokjes.

Verhit 1 el olie in een pan en fruit de sjalotjes, voeg appel en pompoen toe en laat 5 min. stoven

Doe er ook de vanillezaadjes en het vanillestokje bij, bevochtig met de gevogeltefond en breng aan de kook.

Zet het vuur lager en laat 20 min. zachtjes koken.

Verwijder het vanillestokje en hou opzij, voeg room en kaneel toe, kruid met peper en zout.

Verhit de rest van de boter in een braadpan en warm de kreeft op zonder te laten kleuren, kruid licht met peper en zout.

Verdeel de velouté over vier borden en schik er de kreeft in.

Werk vlak voor het serveren af met een in stukken gesneden vanillestokje en plukjes bladpeterselie.