

Vla van krab, roze pompelmoes, krab en muntsalade



Ingredienten

Bereiding

Recept voor 10 personen

Ingrediënten:

- 1 grote mannelijke krab
- 2 wortels, gehakt
- 1/2 ui, gehakt
- 1 stuk verse gember
- 3 tomaten
- 1 stengel bleekselderij
- 100 ml slagroom
- 1 ei
- 2 eidooiers
- 1 roze pompelmoes, à vif gesneden
- 8 muntblaadjes

Bereidingswijze:

1. Kook de krab in kokend water met de gehakte wortel, de helft van de ui, de gember, drie tomaten en een stengel bleekselderij, gedurende 12 minuten in een grote pan.
2. Haal al het vlees uit de schaal, zodra de krab gaar is. Plaats het bruine vlees in een kleine kom en voeg de room en eieren toe. Mix en passeer door een fijne zeef.
3. Verwarm de oven voor op 130 °C. Plaats het mengsel in een kleine vuurvaste schaal (10 cm diameter) en plaats in een grotere schaal. Vul de grotere schaal voor de helft met water, waardoor een bain marie ontstaat. Laat 10-15 minuten koken. Zet de krabvla opzij.
4. Pluk het witte vlees uit elkaar, controleer en verwijder kraakbeen. Doe in een kom en voeg de in kleine blokjes gesneden pompelmoes en gehakte munt toe.
5. Plaats de warme krabvla in het midden van een klein kommetje en de krabsalade er bovenop. Serveer onmiddellijk.

Recept naar Mangeolles