

SMK & KRK



Recept Lobster Roll

Boodschappenlijst

	Recept voor	Gemaakt voor
	1	6

Ingrediënt	Hoev.	Berekende hoev p.p.
Oosterschelde kreeft	1 g	600 g
Gerookte yoghurt	10 g	60 g
Mango gel	7 g	42 g
Piment d'espalette	1 g	6 g
Brioche broodje	1 g	6 Stuks
Zilte plantjes	5 g	30 g
Japanse mayonaise	4 g	24 g
	g	0 g

Werkwijze

1. Zet een Corte bouillon op voor de Oosterschelde kreeften breng deze aan de kook en kook de kreeften in ruim kokend water af voor 3 minuten. Laat ze in lauw water tot rust komen na het koken. Ongeveer 15 minuten. Snij de kreeften in mooie stukken voor in het broodje
2. Voor de gerookte yoghurt heb je een grote stalen mengkom een oude lepel, gasbrander een kleine kom voor de yoghurt, folie en rookmot nodig. Zet de kleine kom met yoghurt

Ingrediënten	In huis	Aantal
Oosterschelde kreeft	<input type="checkbox"/>	
Yoghurt	<input type="checkbox"/>	
Rookmot	<input type="checkbox"/>	
mangosap	<input type="checkbox"/>	
Agar agar	<input type="checkbox"/>	
Limoen	<input type="checkbox"/>	
Suiker	<input type="checkbox"/>	
Brioche broodjes	<input type="checkbox"/>	
Piment d'espalette	<input type="checkbox"/>	
Zilte plantjes	<input type="checkbox"/>	
Japanse mayonaise	<input type="checkbox"/>	
Courte bouillon	<input type="checkbox"/>	
Laurier	<input type="checkbox"/>	
Peper korrel	<input type="checkbox"/>	
Ui	<input type="checkbox"/>	
Tijm	<input type="checkbox"/>	
Citroen	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	

in de groet kom en stook de lepel heet als deze roodgloeiend is doe je de rookmot op de lepel en leg je deze in de grote kom, dek af met kleef folie en laat staan voor 15 minuten.

3. Mango gel, doe 100 ml water en 100 ml mango sap in een pan en sap van een halve limoen en 1 eetlepel suiker breng aan de kook en voeg 2 gram gaar gaar toe en kook door voor 1-2 minuten. Stort de warme massa in een bakje en laat dit in de koelkast stollen. Draai het nu op in een keuken machine tot een gel.
4. Koop bij de bakker goed brioche puntjes en snij deze in aan de bovenkant van het broodje en vul deze met de gesneden kreeft.
5. Garneer de Lobster Roll af met de gerookte yoghurt, de mango gel, piment d'espalatte, de Japanse mayonaise en de zilte plantjes.