

TOURTEAU FARCI A LA VINAIGRETTE

Ingrediënten :

1 grote krab - 1 ei - olijfolie - wijnazijn - graanmosterd - kervel - bieslook - sjalot - kruiden - garnalen - peterselie.

Bereiding :

De gekookte en afgekoelde krab voorzichtig openen (de kop moet ongeschonden blijven). Al het krabvlees uit kop en scharen halen en in een grote kom met vork fijnprakken. Een vinaigrette maken van eierdooier - graanmosterd - olijfolie - wijnazijn - verse dragonsnippers - fijngeknipte kervel, bieslook en sjalot - allerlei kruiden of specerijen naar eigen keus.

Dit vermengt u met het krabvlees en voeg er verse gepelde garnalen aan toe.

Als de bereiding u te droog lijkt kunt u er wat groentesap aan toe voegen.

Op een bord schikt u een frisse gemengde sla, in het midden legt u de krab - mooi uitgewassen - gevuld met het mengsel.

Als garnituur zet u de kleine pootjes er rond en bestrooi met verse gehakte peterselie.

Smakelijk !

Dit recept wordt u aangeboden door
Restaurant « DES ALLIES »