



Kreeft met Ierse gerookte zalm, asperges en kaviaar

Benodigheden: ½ kreeft per persoon, 40 mooie plakken gerookte zalm, 4 asperges p.p., 1 gele frisée. Vinaigrettesaus bestaande uit: olijfolie, frambozenazijn, 5 dl gevogelte fond, 1 ui, kaviaar, bieslook. Twee dozen Shiso rood.

Werkwijze: Twee casseroles met heet water en zout opzetten. Asperges schillen en de schillen vijf minuten meelaten koken, verwijderen en de geschilde asperges ongeveer 10 minuten blancheren als het kookvocht weer kookt.

Uit het vocht halen en op theedoeken uit elkaar laten afkoelen.

Gekookte kreeften door midden snijden en het staartvlees er uit halen en het darmkanaal verwijderen. Kreeftenscharen breken en het vlees voorzichtig eruit halen.

Veertig **mooie plakken** gerookte **zalm** trancheren.

Vinaigrette maken van de fond, olie, azijn, gesnipperde ui, fijn gesneden bieslook en smaakstoffen. Snijd de asperges doormidden in de grote van de plakken zalm en leg twee asperges op de plak zalm met daarop een halve kreeftenstaart.

Strak oprollen en marineren met de vinaigrettesaus. **Koud zetten.**

Opmaak: In het midden van de borden vier asperges leggen met daarop twee rolletjes kreeft. Bovenop een toefje gele frisée met de kreeftenschaar, lepeltje kaviaar en Shiso rood. Serveren met een stukje brood en boter