



# KREEFT | AARDAPPEL

## BY ERIC VAN BOCHOVE

### **Ingrediënten:**

2x 800 gr gekookte Oosterschelde kreeft  
4 aardappelen  
40 gr (gerookte) boter  
500 gr asperges  
100 gr monniksbaard  
50 gr zeekool  
10 gr zeesla  
50 gr spinazie  
neutrale dressing  
court bouillon \*

### **Benodigheden:**

Kamado  
pro set

### **Kamado set up:**

Directe hitte

### **VOORBEREIDING**

*Gerecht van Eric van Bochhove - Restaurant 't Vlasbloemeken*

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 200 °C. Voor dit recept werk je met directe hitte. Plaats vervolgens de pro set in de kamado, waarbij het rooster op het bovenste level ligt.

### **BEREIDING**

Was de aardappelen en wikkel ze in het aluminiumfolie met tijm, rozemarijn en olijfolie. Leg ze op het rooster, laat dit 50 minuten tot 1 uur garen.

Begin met het koken van de kreeft in een pan met een krachtige court bouillon gedurende 1 minuut per 100 gram kreeft, laat daarna afkoelen in koud water.

Als de aardappels gaar zijn laat je de aardappels opstijven in de koelkast.

Daarna snijd je de aardappel in stukken. Van de randen en afsnijdsels van de aardappel maak je een puree met een deel van de groene kruiden. Deze puree maak je af met de gerookte boter of olie. Breng de puree op smaak met peper en zout.

De asperges kook je kort even voor om ze vervolgens even kort te roosteren op de grill.

Tot slot maak je de monniksbaard, zeekool, zeesla en de spinazie aan met een neutrale dressing.

*\* De Court bouillon maak je door bleekselderij, ui, wortel, prei, takje tijm en peperkorrels samen te voegen in een pan met water. Dit breng je op smaak met zout en peper en laat je een half uur koken.*