

Beste kookvrienden,

Met oudejaarsavond maakte ik een klassiek voorgerechtje.

Ik heb zelf geen foto's kunnen nemen omdat het te druk was in mijn keuken.

Ik heb dan ook gepaste foto's gevonden op het net.

## Kreeft Thermidore.

De basis is een gekookte kreeft die gehalveerd en bedekt met saus even onder de grill gaat.

### Ingrediënten voor 4 personen

- 2 kreeften (elk 500 g)
- geraspte Parmezaan +/- 150 g of Emmentalerkaas
- kreeftenbouillon 250 ml of schaaldierenfond of bij gebrek aan het voorgaande visbouillon.
- witte wijn +/- 150 ml
- Glaasje Cognac (om te flamberen)
- 1 sjalot (gesnipperd)
- boter 50 g
- Room 40% vetgehalte
- Mosterd 1 el
- peper
- zout
- 1 of 2 eieren om te binden.

Ik kocht twee diepvries kreeften om niet op het laatste (drukke) ogenblik in de winkel te hoeven. Even uitleggen hoe je zo'n kreeft moet verwerken.

### Bereiding:

- Halveer de kreeft in lengterichting en verwijder het vlees uit scharen en staart. Eventueel vlees uit de kop halen. Het vlees in hapklare blokjes snijden en apart zetten.
- Even uitleg...

### Hoe snijd je een kreeft?

1. Neem een stevig koksmes, en snijdt de voorpoten af, vlak tegen het lichaam. Gewoon kracht zetten volstaat.
2. Leg de kreeft gestrekt (staart ontvouwen van onder het lichaam) om een stevige ondergrond, zoals een broodplank, met de staart in de richting van de hand waar je mee snijdt.
3. Zet de punt van het mes in het 'kruisje' op de kop van de kreeft. Haal het mes over naar de staart toe, zodat je met één beweging het ganse lichaam en de staart doorsnijdt. Verzet daarna het mes en doe hetzelfde in de andere richting.

4. Verwijder uit beide helften het darmkanaal (lichtbruine draad die door het ganse lichaam loopt) en het maagje (klein doorzichtig zakje), dit smaakt bitter.

5. Breek de scharen voorzichtig met een kreeftentang (of een notenkraker) in het midden van de bolle bovenkant. Dit kan ook door met het mes te hakken, maar is gevaarlijker.

Snij nu al het kreeftenvlees in hapklare stukjes.

Als je het geluk zou hebben van rode kraal te hebben gebruik die dan in je saus.

Spoel onder stromend water de kreeftenhelften uit en droog met keukenpapier.

Reserveer het geheel.



- Vervolg...
- In een grote koekenpan op een middelhoog vuur de boter smelten. Sjalot toevoegen en al roerend zacht bakken.
- Als de sjalotten glazig zijn de witte wijn bijvoegen en late inkoken.
- Glaasje Cognac bijvoegen en flamberen.  
NIET ONDER DE DAMPKAP.
- Bouillon bijvoegen en laten inkoken.
- Als alles goed ingekookt is de room bijvoegen alsook de mosterd en wat geraspte kaas.
- Opnieuw laten inkomen en de saus op smaak brengen met peper en zout.
- Het kreeftenvlees bijvoegen om op te warmen.
- De oven op grillstand voorverwarmen
- Het geheel binden met 1 of 2 eigelen.
- De halve kreeften opvullen met dit mengsel en er geraspte kaas over strooien.
- Leg de kreefhelften op een grillpan of in een ondiepe ovenschaal, In 3-4 minuten net goudbruin grillen. Direct serveren.



**Het was heerlijk !!!**

Ik wens jullie allen een heerlijk 2018 toe zonder kopzorgen en met heel veel kookplezier.

Thierry