



wwoo®

concrete outdoor kitchen

Kreeft by Ron Blaauw





## Ingrediënten

2 st kreeft (á 400 gr in twee gesneden)  
(vers en levend en vraag aan je  
visboer of die ze wil halveren  
en scharen breken)  
2 eetl soja olie

## Saus:

2 eetl soja olie  
50 gr sjalot brunoise  
30 gr wortel brunoise  
40 gr bleekselderij brunoise  
½ rode peper aan fijne ringen  
2 tn knoflook  
50 gr cognac  
peper en zout  
500 ml tomaten coulis  
1 eetl gehakte bladpeterselie  
1 eetl gehakte verse dragon

## Garnering

4 plakken dessem brood  
1 teen rauwe knoflook  
4 eelt goede olijfolie

## Benodigdheden

Mengkommetjes  
Servies  
Microplane  
Lepels  
Garde

## WWOO en accessoires

WWOO buitenkeuken  
WWOO braaimaster & buitenhaard  
WWOO houten opberg Box



Ron Blaauw WWOO Recept

# Kreeft Armoricane

Op basis van 4 personen

## Bereiden

- Verwarm de WWOO Braaimaster goed voor.
- Snij voor de saus de groenten mooi in gelijke brunoise en was deze kort, dep ze iets droog.
- Verwarm op de bbq de olie en fruit hierin de groenten aan zonder te kleuren.
- Blus het geheel af met de cognac, pas op voor de steekvlam!
- Voeg de tomatensap toe en kook dit samen in tot de gewenste dikte.
- Voeg de gesneden verse kruiden toe, voeg zout en peper naar smaak toe.

**“Ron: Koop de kreeften bij een kwaliteits visboer en vraag of hij ze wil halveren en de scharen wil kraken.”**

- Of doe het zelf in de buurt van de wasbak of buiten. Hak met de achterkant van je mes een opening in de scharen van de kreeft. Haal het maagzakje (vlak achter de kop) afval uit de kreeft. Kruid met peper en zout.
- Besmeer de kreeft licht in met olie.
- En grill deze op de directe methode boven de kolen in 5 minuten gaar.
- Snij mooie dikke plakken van het brood, grill deze goudbruin en krokant.
- Rasp na het grillen met een gehalveerde knoflook teen over het brood, besprenkel rijkelijk met olijfolie en wat fijn zeezout. Serveer het brood direct.
- Presenteer de kreeften in een mooie serveerschaal.
- Bedek de kreeften rijkelijk met de smaakvolle, licht pittige tomatensaus.
- Leg de kreeft in een ovenschaal en doe de hersenmengeling opnieuw in de kop van de kreeft.
- Garneren met het vers getoast brood en wat kropsla.
- Enjoy!

**“Ron: Lekker met een knapperige bladsalade erbij!”**

**wwoo®**  
concrete outdoor kitchen

contact@wwoo.nl  
wwoo.nl

Voor meer recepten en inspiratie ga naar [www.wwoo.nl](http://www.wwoo.nl)