

CARPACCIO MET KREEFT EN TRUFFELMAYO



Ingrediënten (4 personen):

160 g pastrami
2 kreeften
12 kerstomaten
1 bakje tuinkers
50 g pecorino (blok)
2 el geroosterde pijnboompitten
12 appelkappertjes (bokaal)
2 el mayonaise
½ kl truffelolie
zwarte peper (molen)
grof zeezout (molen)



Bereidingswijze:

VOORBEREIDING (35 à 40 min.)

Verwarm de oven voor op 180°C.

Doe 4 tot 6 liter water in een grote pan en breng dit aan de kook. Als het water kookt, doe je de kreeft met de kop als eerste in het kokende water.

Laat de kreeft nu 3 tot 5 minuten koken. Is de kreeft zwaarder dan 500 gram, iets langer koken.

Haal de kreeft uit het water en snij de kreeft met een scherp mes in de lengte doormidden.

Nu het grijze maagzakje eruit halen.

Spoel de kreeft nog af en verwijder het vlees.

Kraak de poten met een notenkraker en haal er het vlees uit (hou de kleinste pootjes apart voor de afwerking).

Meng de truffelolie onder de mayonaise en kruid met zwarte peper.

Rasp de pecorino.

Knip de tuinkers los.

Verdeel de tomaten over een ovenschaal en kruid met grof zeezout.

Zet 5 à 10 min. in de voorverwarmde oven, tot ze openbarsten.

BEREIDING (10 min.)

Verdeel de sneetjes pastrami over 4 borden en schik er telkens ½ van de kreeft op, samen met 1 schaar en enkele kleine pootjes.

Werk de borden verder af met de kappertjes, de gepofte tomaatjes en de plukjes tuinkers. Bestrooi met de pijnboompitten en de geraspte pecorino en leper er enkele toefjes truffelmayo op.