

RENS RODERMOND

DE KORENBEURS

Kortgene



RECEPTEN WWW.PASSIONHOLDSIMPRESSIONS.COM



DE KORENBEURS

www.korenbeurs-kortgene.nl

1 kreeft 400 g, ½ ui, gesnipperd, 1 knoflookteentje, gesnipperd, 100 g zeekraal, peper, zout.

Kook de kreeft 6½ minuut in court-bouillon. Verwarm de grill.

Hak de kreeft doormidden, verwijder de ingewanden, kraak de scharen en zet onder de bouillon.

Snipper de ui en knoflook. Wok de zeekraal en voeg de ui en knoflook toe.

Gril de kreeft met een ruitpatroon.

Serveer met de kreeftenolie.

KREEFTENOLIE

1 kg kreeftenschalen, 1 l zonnebloemolie, 2 dl kreeftensoep, snufje peper, zout, snufje cayennepeper.

Laat alles samen 5 uur trekken, zeef.



GEGRILDE OOSTERSCHELDEKREEFT
MET SEIZOENGARNITUUR