Kreeft in zoutkorst

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

1 kreeft, vers, à 600 g

1 kg grof zout

1¼ tl vijfkruidenpoeder ("five spice powder")

600 ml water

De kreeft onder koud water afspoelen en droog deppen.

Ovenruimte tot 200 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

Zout en vijfkruidenpoeder in een kom mengen en water toevoegen. Een kwart van het gekruide zout op een met bakpapier beklede plaat doen, overeenkomstig de grootte van de kreeft verdelen en platdrukken. De kreeft met de buikkant naar boven op het zout leggen, met de rest van het gekruide zout bedekken en licht aandrukken.

De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 200 °C gedurende 20 Mins

De kreeft met een tang voorzichtig uit het zout verwijderen. Het overtollige zout met een borstel verwijderen, de pantser van de kreeft verwijderen en de kreeft in twee stukken snijden. Op een bord leggen en serveren.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019