WINEBIZZ
Excellent Wines

Boter- knoflook krab

Talmard Macon Chardonnay

INGREDIËNTEN

BEREIDING

Het is een simpel, maar overheerlijk gerecht – ideaal voor een speciale gelegenheid. We hebben het ooit voor Divali bedacht. Voor het gemak gebruiken we krabvlees, maar je kunt ook met een hele krab beginnen; een krab van 1-1,2 kg is perfect voor twee personen

Zet een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Doe de boter erin en laat hem smelten. Voeg de gehakte knoflook toe en bak hem ongeveer 8 minuten, tot hij licht goudbruin is.

Voeg de zwarte peper, gemberwortel, chilipeper en lente-uitjes toe, zet het vuur hoog en bak het mengsel 1 minuut.

Voeg het krabvlees en 2 eetlepels water toe en bak het 2-3 minuten. Voeg alle resterende ingrediënten toe en bak ze 1 minuut.

Garneer met blaadjes koriander en lente-uitjes en serveer meteen, met partjes citroen en geroosterde, met boter besmeerde bolletjes.

gebruik je een hele gekookte krab, draai dan de poten van het lijf. Druk het lijf omhoog zodat het loskomt van het pantser en verwijder de veerachtige kieuwen (‘dodemansvingers’). Splijt de poten in tweeën en breek de schaal. Verdeel daarna het lijf in vier stukken. Verwijder alle eventuele stukjes schaal en voeg het vlees toe bij stap 3, samen met 100 ml water in plaats van 2 eetlepels. Bak het 3-4 minuten op hoog vuur.