



vers opgevisst in november

NOORDZEEKRAB

KLASSE IN EEN STEVIG JASJE

NOORDZEEKRAB

JAN FEB MRT APR MEI JUN JUL AUG SEP **OKT** **NOV** **DEC**

EEN HERFSTIGE TOPPER

De Noordzeekrab of 'cancer pagurus' woont ruim verspreid in de Atlantische oceaan en voelt zich ook heel goed thuis in onze Noordzee en het Engels Kanaal. Tussen oktober en december is de aanvoer het grootst en de kwaliteit het beste. Het is de ideale periode om krab te eten.

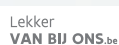
EEN VEELZIJDIG SCHAALDIER

Krabvlees is mager en heeft een zoete verfijnde smaak. Krabsalade wordt vaak opgediend voor feestjes en geserveerd als koud voorgerechtje. Je kan de Noordzeekrab ook in warme bereidingen eten zoals in het recept 'Bisque met Noordzeekrab' in deze folder. Tip: serveer je krabbereiding in het uitgeholde pantser. Zo ziet je gerecht er meteen heerlijk authentiek uit.

DE HEERSER VAN DE ZEEBODEM

De Noordzeekrab sluip met haar donkere scharen en roodbruin pantser over de zeebodem. Een Noordzeekrab meet gemiddeld 20 cm en weegt tussen de 500 gram en 1 kilogram. De vrouwtjes wegen zwaarder dan de mannetjes en zijn het beste van smaak.

www.lekkervanbijons.be/vis



garnalenbisque met Noordzeekrab



🕒 55 min.

BISQUE: Noordzeekrab ♦ 400 g garnalen, ongepeld ♦ 1 kleine ui ♦ 2 teentjes knoflook ♦ 140 g tomatenpuree ♦ handvol peterselie, gehakt ♦ 1 takje tijm ♦ 1 laurierblad ♦ 2 el pastis ♦ 1 doosje saffraan ♦ cayennepeper ♦ 1 l water ♦ 3 el olijfolie ♦ peper en zout ♦ KRUIDEN-BOUILLON: 2 l water ♦ 3 stengels selder ♦ 1 el cayennepeper ♦ 2 el zout ♦ 1 el peperbollen ♦ boter om te bakken ♦ AFWERKING: ½ courgette ♦ 1 gele paprika ♦ 4 el gesnipperde bieslook ♦ maismeel om te binden ♦ 250 ml room

- 1 Bisque: Snipper de ui en de knoflook fijn. Fruit 4 minuten in olijfolie. Voeg de tomatenpuree, gehakte peterselie, tijm en laurier toe en laat enkele minuten verder stoven. Voeg dan de ongepelde garnalen, pastis, saffraan, een snufje cayennepeper en water toe. Laat 20 minuten onder deksel garen op een zacht vuur. Mix de bisque in een blender of met de staafmixer en passeer door een zeef (niet te fijn).
- 2 Kruidenbouillon: Snijd de selder in grove stukken en fruit in boter. Voeg het water en de kruiden toe en breng aan de kook. Kook de Noordzeekrab 15 minuten in de kruidenbouillon. Haal uit de pot en laat afkoelen. Haal het krabvlees uit de poten en het lijf.
- 3 Afwerking: Snijd de courgette en paprika in kleine blokjes. Fruit ze beetgaar in boter. Meng de bieslook en het krabvlees eronder.
- 4 Warm de bisque op, bind met wat maismeel en voeg de room toe. Verdeel de bisque over de borden en lepel de krabgarnituur erbij. Serveer met stokbrood.



springrolls van Noordzeekrab



🕒 25 min.

8 gekookte krabbenpoten ♦ 1 komkommer ♦ 100 g geraspte wortel ♦ 1 bosje koriander ♦ 1 limoen ♦ 8 rijstvellen ♦ mayonaise en enkele chilivlokken

- 1 Haal het krabvlees uit de poten. Snijd de komkommer in repen.
- 2 Giet kokend water in een grote kom waar de rijstvellen in passen. Week de rijstvellen, één voor één in het water. Leg ze op een proper werkblad. Leg er wat geraspte wortel, komkommerreepjes, krabvlees en koriander op. Vouw dicht zoals een loempia.
- 3 Meng de mayonaise met de chilivlokken. Snijd de limoen in 4 kwartjes.
- 4 Schik de springrolls, gehalveerd in kommetjes. Leg er een kwartje limoen bij en een lepel chilimayonaise. Versier met enkele blaadjes koriander.

