


King krab met een schuim van knoflook en gremolata

 4 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

Gremolata:

100 ml olijfolie

3 eetl. Fijngehakte gekonfijte citroen

5 eetl. Platte peterselie (fijngesneden)

2 teentjes knoflook

Peper en zout

Schuim van knoflook:

200 ml melk

5 teentjes knoflook

2 gram sucro (Texturas)

Peper en zout

King krab:

4 King krab clusters

gremolata

Bereiding

- Gremolata:

Vermeng citroen, peterselie en knoflook met de olijfolie tot gremolata.

Breng op smaak met peper en zout.

- Schuim van knoflook:

Schil de knoflook en blancheer in gezouten water.

Warm de melk samen met de geblancheerde knoflook en sucro op, mix en zeef door.

Breng op smaak met peper, mix tot schuim door de staafmixer schuim op het oppervlak te plaatsen.

- King krab:

Halveer de King krab cluster, leg ze met de vleeskant naar boven op een bakplaatje.

Verdeel de gremolata over de krab en verwarm gedurende 4 minuten op 180°C