

Sushi van kreeft en robief – Gebaseerd op “Kreeft - Hof van Cleve stijl” van Peter Goosens

Ingrediënten (voldoende voor 3 rollen)

- Geconfijte tomaat
 - 1 Roma tomaat
 - Olijfolie
 - 1 takje dragon
 - 1 teen knoflook
 - 1 eetl. Bruine basterdsuiker
 - Zout, peper
- Bouillon
 - 1 Prei
 - 1 Ui
 - 1 Venkel
 - 2 stengels bleekselderij
 - 1 kleine winterwortel
 - 2l. water
 - 2 takjes dragon
 - 1 blad laurier
 - 2 takjes tijm
 - 6 peperkorrels
- 1 Kreeft van 500 gr.
- Mayonaise
 - 1 eigeel
 - 1 theel. Mosterd
 - 1 eetl. Sushiazijn
 - 1 theel. Limoensap
 - 1 eetl. mirin
 - 200 ml. Zonnebloemolie
 - 1 eetl. Sesamolie
 - Zout, peper
- Kreeftensalade
 - 2 takjes dragon
 - 2 takjes bladpeterselie
- Avocado creme
 - 1 avocado
 - 1 eetl. Sushiazijn
 - 1 eetl. Limoensap
 - Zout, peper
- Sushiroletjes
 - Norivellen
 - 200 gr. Rosbief, niet te dun gesneden
 - Olijfolie, zout, peper
- Afwerking
 - 2 Radijsjes
 - Vers geraspte kokos



- **Tomaten confijten**

Verwarm de oven voor op 100 graden.

Breng 2l. water aan de kook en pliseer de tomaat. Bewaar het water voor de bouillon.

Snijd de tomaat in vier stukken en verwijder de zaadlijsten.

Snijd de teen knoflook in kleine stukjes en haal de blaadjes dragon van de takjes.

Doe de tomaat met de olie, suiker, dragon, knoflook en wat zout en peper in een ovenschaal.

Plaats de ovenschaal 60 minuten in de oven, tussendoor af en toe de stukken tomaat omscheppen, zodat ze rondom in de olie/suiker/knoflook/dragon zitten.

Veeg de stukjes knoflook en dragon van de tomaat partjes en snijd de tomaat in brunoise van 3 mm.

- **Bouillon**

Snijd de groenten (prei, ui, venkel, wortel, bleekselder) in grove stukken. En breng aan de kook in het water.

Voeg de kruiden (dragon, laurier, tijm, peperkorrels) toe en laat het geheel 20-25 minuten trekken.

Giet af en bewaar de bouillon voor het garen van de kreeft.

- **Kreeft**

Breng de bouillon aan de kook.

Voeg de kreeft toe (stiekjes van de scharen verwijderen voor de kreeft in de bouillon gaat)

Laat de bouillon 3 a 4 minuten koken, draai daarna het vuur dicht. Laat de kreeft hierna nog 3 a 4 minuten in de bouillon liggen.

Kreeft uit de bouillon halen en terugkoelen in ijswater.

- **Mayonaisse**

Zorg dat alle ingredienten voor de mayonaisse of kamertermperatuur zijn en maak de mayonaisse van eigeel, mosterd, sushiazijn en zonnebloemolie.

Voeg op het einde limoensap, mirin en sesamolie toe en breng op smaak met zout en peper.

- **Kreeftensalade**

Maak de kreeft schoon (bewaar eventueel de karkassen voor een bisque, zorg hierbij wel dat het maagzakje uit de kop verwijderd wordt). Vergeet niet het darmkanaal uit de staart te verwijderen.

Snijd de kreeft in brunoise van 3 a 4 mm.

Haal de blaadjes dragon van de takjes en snijd fijn (stukjes van 3 mm). Snijd de peterselie fijn.

Voeg de kreeft, tomaat, dragon en peterselie samen en doe hier zoveel mayonaisse door dat er een smeuge salade ontstaat. Zet dit in de koeling zodat het wat op kan stijven.

- **Avocado creme**

Pureer de avocado in een keukenmachine of met een staafmixer.

Voeg limoensap, sushiazijn en een eetlepel van de mayonaisse toe en breng op smaak met zout en peper. Om de creme wat frisser te krijgen kan er op smaak extra azijn of limoensap toegevoegd worden.

Doe de creme in een spuitzak en leg in de koeling tot gebruik.

- **Sushi**

Nori vel wegleggen en hierop de rosbief leggen. Begin hierbij met de rosbief aan de onderste rand van het nori vel en zorg dat ongeveer het bovenste 1/3 deel van het norivel leeg blijft.

Besprenkel de rosbief met olijfolie, zout en peper.

Schik op ongeveer 2cm van de onderste rand, een streep kreeftensalade.

Besprenkel de bovenste rand van het nori-vel met water, zodat het beter blijft plakken.

Rol de sushi nu van onder naar boven en leg deze even in de koeling zodat hij wat steviger wordt.

- **Afwerking**

Rasp verse kokos

Snijd ragfijne schijfjes van de radijs.

Snijd de sushi-rol in 6 of 8 stukken, al naar gelang de grote van het noriblad. Voor een speels effect kunnen de stukken schuin doorgesneden worden.

Zet de "sushi" rechtop en spuit hier een bolletje avocado creme, steek in de avocado creme een schijfje radijs en drapeer wat geraspte kokos op de creme.