

d' écrevisses (rivierkreeftjes) / d' écrevisses (crayfish)



De boodschappen

- 1 liter water
- 1 wortel, 1 ui, 1 prei
- wat takjes verse tijm en platte peterselie
- 2 laurier blaadjes
- 10 peperkorrels, zout
- 200 cl witte wijn
- zeezout&versgemalen peper
- 200 gram rivierkreeftjes
- 25 gram boter
- 2 theelepels citroensap

Rivierkreeftjes in bouillon, een typisch Frans voor- of lunchgerechtje, geurig en licht. Lekker met een stukje stokbrood en een droge witte wijn erbij.

Eerst maken we een court bouillon

Maak de groenten schoon en snijdt ze klein.

Schenk een liter water in een pan en voeg 100 cl witte wijn, de groenten, de kruiden in een bosje gebonden, de peperkorrels & zeezout en 1 blaadje laurier toe.

Breng de bouillon aan de kook en laat het +/- 30 minuten trekken.

Giet de bouillon door een zeef en laat het afkoelen.

Dan maken we het gerechtje af met de rivier kreeftjes

Giet de bouillon en 100 cl wijn in een steelpan, voeg 1 blaadje laurier toe.

Laat de bouillon tot de helft inkoken en voeg kreeftjes, zout&peper toe.

Laat de kreeftjes een halve minuut zachtjes koken en pers een halve citroen.

Weeg de juiste hoeveelheid boter af en laat het zachtjes smelten.

Schep de rivierkreeftjes in een diep bord en schep er bouillon naar smaak over.

Sprenkel wat citroensap en wat gesmolten boter over de rivierkreeftjes.

Serveer de rivierkreeftjes met een frisse witte wijn en stokbrood.

Bon appétit!

d' écrevisses (rivierkreeftjes) / d' écrevisses (crayfish)



Shoppinglist

- 1l water
- 1 carrot, 1 onion
- some sprigs of thyme and parsley
- 2 bay leafs
- 10 peppercorns, sea salt
- 200 cl white wine
- sea salt&freshly ground pepper
- 200 g crayfish
- 25 g butter
- 2 teaspoons lemon juice

Crayfish in broth is a typical French starter or lunch dish. Fragrant and light. Delicious with some French bread and a glass of dry white wine.

First we make a court broth

Wash the vegetables and cut them in pieces

Pour 1 litre water in a pan and add 100 cl white wine, the vegetables, the herbs tied in a bunch, the peppercorns & seasalt and 1 bay leaf.

Bring the broth to the boil and let it simmer for +/- 30 minutes.

Strain the broth through a sieve and let it cool.

Now we complete the dish with the crayfish.

Pour the broth with 100 cl wine in a sauce pan and add 1 bay leaf.

Let the broth boil down to half the amount, add the crayfish and salt&pepper.

Boil the crayfish gently for half a minute, while you wait juice half a lemon.

Weigh the right amount of butter and let it gently melt.

Place the crayfish on a soup plate and ladle some broth over the fish.

Sprinkle some lemon juice and some melted butter over the crayfish.

Serve the crayfish with a glass of fresh white wine and some French bread.

Bon appétit!