

## Kreeft met langzaam gegaarde procureur en saus van Koreaanse tofu

### Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op de laagste stand (80 graden).
3. Zet een (steel)pannetje klaar, een grote pan, en een koekenpan.
4. Zet een volle pan water op en zet daarna op de laagste stand zodat het net niet meer kookt.
5. Leg hierin de kreeft, de procureur en de pompoenpurée (na 5 minuten mag de procureur eruit).
6. Smelt een klontje boter in de koekenpan en bak de stukken procureur goudbruin aan beide kanten. Houd deze warm in de lauwwarme oven.
7. Verwarm ook de borden voor in de oven.
8. Verwarm al roerend de tofusaus in een pannetje.
9. Haal de kreeft en de pompoenpurée uit het water.
10. Snijd de kreeft in stukken zoals in de video.

### Bord opmaken

1. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3mm) van de onderkant van de spuitzak met pompoenpurée en spuit een flinke stip in het midden van het bord.
2. Leg daar de procureur naast.
3. Leg de kreeft op het bord zoals op de video of foto.
4. Spuit nog een stip pompoenpurée bovenop de procureur.
5. Verdeel de tomaat en een flinke lepel jus op het bord.
6. Maak af met de cress.

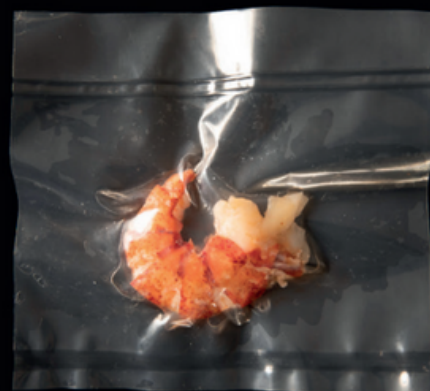


# SOUS

connoisseurs



Procureur



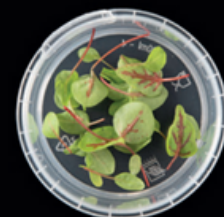
Kreeft (bij 2 personen schaar en staart, bij 1 persoon schaar of staart)



Pompoenpurée



Tomaat



Zuring of vene cress



Boter



Tofu