

## Amuse

Terrine van kingkrab en kalfskop

## Foto



## Wie - Wanneer

Carl en Rudy – 19 maart 2018

## Nodig

- Kingkrab 2 poten
- Kalfskop 3 schijven ongeveer 3 mm dik
- Wortelen 4
- Komkommer 1
- Paksoi 1 krop
- witte wijn 1 dl
- azijn 2,5 dl
- water 2,5 dl
- suiker 100 gr
- zout

- laurierblad
- foelie
- anijszaad
- balsamico
- olijfolie
- bisque 4 dl
- gelatineblaadje 3 st
- wasabimayo of mierikswortel crème
- zoetzuur

## **Bereiding**

Kook water suiker zout laurier foelie anijszaad en laat de wortel en komkommerlinten hierin marinieren.

Vinaigrette: kook aceto balsamico in en meng daarna met olijfolie

## **Opbouw**

Snij de kalfskop / kingkrab / paksoi / wortel en komkommerlinten op maat van de terrine.

Leg eerst de kingkrab.

Voeg dan een beetje bisque toe.

paksoi + bisque

wortel + bisque

kalfskop + bisque

komkommer + bisque

kingkrab + bisque

Laat opstijven in de koeling en snijd plakjes van ongeveer 1 cm dikte.

Serveer met een toefje wasabimayo of mierikswortel.