

Sandwich (tosti) van kreeft en kaas met jalapeñosmosterd.

Voor de chilimosterd:

200g Jalapeños (het soort dat je voorgesneden in een pot koopt, werkt het best)
1 bos Verse koriander, fijngehakt
Sap van 1 limoen
Dijonmosterd naar smaak

Meng de jalapeños, koriander en limoensap in een keukenmachine tot bijna glad. Voeg daarna steeds 1 eetlepel mosterd per keer toe en proef totdat u een smaak hebt die past bij uw voorkeur.

Voor de kreeft:

1 Levende kreeft.
1 Grote pan water
1 Grote pan ijswater
1 Koekenpan (afhankelijk van het formaat kreeft) met gesmolten boter

Breng water aan de kook en doe de kreeft zodra het kookt (met de kop eerst). Na 1 minuut haalt u de kreeft eruit en verplaatst hem naar de pan ijswater.

Na afkoeling snijdt u de kreeft met een groot keukenmes in de lengte doormidden. Haal het grijsgroene maagzakje eruit en spoel de kreeft even af. Haal het vlees uit de staart.

Met behulp van een keukenschaar knipt u de scharen open en kunt u het vlees met een haakje eruit halen. Dat doet u ook het kleine deel van de scharen en de knokkels. Snijd het kreeftenvlees in plakken. In de gesmolten boter in een pan en op middelmatig vuur (voorzichtig om het niet bruin te maken) bakt u eerst de staarten gedurende ongeveer 2-3min. Haal ze eruit en laat ze afkoelen. Bak vervolgens ook de knokkels en klauwen gedurende ongeveer 1 minuut.

Voor de sandwich:

Twee sneden zuurdesembrood
Kreeftenvlees in plakjes
Groene Chili Mosterd (to taste)
Jonge en Oude Wilde Weidekaas (geraspt)
Vacherin Mont d'Or
Boter



1• Opbouw van de sandwich: Smeer de mosterd op beide plakken brood. Op één van de twee verdeelt u een mengsel van de geraspte Jonge en Oude Wilde Weidekaas en daarop de in plakken gesneden kreeft. Daarop weer wat kaas en ten slotte afdekken met de tweede snee brood.

2• Verhit een pan die een anti-aanbaklaag, heeft tot medium warm. Doe er boter in en toast de sandwich totdat het er als G.B.O. uit ziet, draai de sandwich om en herhaal tot opnieuw G.B.O. (Goudkleurig, Bruin en Overheerlijk)

3• Eenmaal gaar legt u de sandwich op een metalen plaat, Besmeer met Vacherin Mont d'Or en plaats in de oven tot de kaas gesmolten is.

4• Geniet van de sandwich met een glas volle witte wijn van bijvoorbeeld de chenin blanc uit Saumur.