

# Krab



## Hoofdgerecht

Vis

**2 personen**

**Land:** Wereldkeuken

**Bereidingstijd:** 20 minuten

**Seizoen:** maart, april, oktober en november



## Ingrediënten

- 1 grote Noordzee krab van ca. 1 kilo, liefst levend
- 1 bosje koriander
- 1 bosje bladpeterselie
- 1 bosje lente-ui
- 3 tenen knoflook, gesnipperd
- 1 plakje gember, geschild
- 1 Spaanse peper, schoongemaakt, in reepjes
- 3 el olijfolie
- 1 citroen
- zout

## Bereidingswijze

1. Verwarm een grote pan met water en ruim zout. Het water moet zo zout zijn als de zee. Kook de levende krab 15 min. Haal uit het water en haal alle poten los. Hak het lijf met een groot mes in 4 stukken. Knijp elke poot met een waterpomptang kapot. Hak de kruiden grof en snij de lente-ui in stukken.
2. Fruit in een grote pan of wok de knoflook, gember en peper even in wat olie aan. Voeg de lente-ui toe. Fruit heel even aan en voeg dan de krabstukken toe op heel hoog vuur. Schep snel om en verhit alles in ca. 5 min. door en door. Doe dan de peterselie en koriander erbij. Schep om, voeg wat zout toe en serveer zo snel mogelijk met veel servetten, koud water, parten citroen, kreeftenvorkjes en witte wijn.

## Tenslotte

Krab moet je levend kopen, of gekookt, als je er zeker van bent dat tussen leven en koken geen tijd zit. Op de markt zag ik een grote bak vol dode krabben voor bijna geen geld: ik zou ze nog niet cadeau willen hebben. Eigenlijk zet het bederf meteen bij de dood in en er vinden allerlei omzettingen plaats die de structuur en de smaak van het vlees veranderen. Diepgevroren verliest krab veel van zijn karakteristieke, zoete smaak en ook de structuur lijdt; die wordt slap en waterig. Ingeblikte krab is ook nog maar een schaduw van krab, terwijl je toch veel geld betaalt voor een blikje van de beste soort betaald. Soms staat er oceanstix op het pak of blik, een uitvinding van Japanners die het surimi noemen. Het bestaat voor minstens 90% uit koolvis of andere goedkope witvis, wat eiwit om te plakken, verdikkingsmiddel, water, zout, suiker (!), rode kleurstof, aroma's, wat specerijen en als je geluk hebt nog een beetje krab, maar nooit meer dan 5%. Hoewel dat dus absoluut geen krab is, bestaan de meeste salademakers en koks het om hun met surimi volgestopte producten krabsalade, krabcocktail of krabsoep te noemen. Bedrog dus. Heb je geen zin in levende krab nu een **Krabtaart** die je snel kunt maken met ingrediënten uit de voorraadkast. In kom 300 gr bloem en een snufje zout doen. 150 gr koude boter toevoegen en met 2 messen kleinsnijden ter grootte van erwtjes. 3 el water toevoegen. Snel kneden tot samenhangend deeg. Afdgedekt ± 15 min. in de koelkast zetten. Aanrecht bestrooien met bloem. Hierop deeg uitrollen tot lap van 30 x 30 cm. Taartvorm van 27 cm doorsnede invetten. Bekleden met deeg. Oven voorverwarmen op 200°C of gasstand 4 - 5. In zeef 2 blikjes krab à 198 gram laten uitlekken. Met vork krabvlees in stukjes verdelen en in kom doen. 1 tl kerriepoeder erdoor mengen. Op smaak brengen met peper. Krabmengsel over taartbodem verdelen. In zeef 1 klein blikje asperges laten uitlekken. In stukjes van ± 2 cm snijden. Asperges over krab verdelen. Peper erover strooien. (Eventueel bestrooien met zout. Zelf doe ik dat nooit. Ik vind de smaak van krab al zout genoeg. Maar heb ik gasten voor wie het niet hartig genoeg kan zijn, dan wil ik hierop best een uitzondering maken). Met schaar 3 takjes verse dille boven krab en asperges fijnknippen (of 2 tI gedroogde dille uit potje of 2 el dille uit diepvries). Boven kom 2 eieren splitsen. Eiwitten stijfkloppen. In kommetje dooiers loskloppen. 2 el mayonaise erdoor mengen, Door eiwit scheppen. Mayonaise-eimengsel over taart verdelen. Met mes gladstrijken. Iets onder het midden van oven in ± 45 min. goudbruin en gaar bakken.