

Koken met Neeltje

Caribische krabsoufflé

tekst en illustratie: Neeltje Wiedemeijer

1 pond krabbenpoten
4 eidooiers
6 eiwitten
60 g boter
3 eetlepels bloem
280 ml kokosmelk (blik of flesje)
1 teen knoflook
½ theelepel kerrie
½ theelepel tijm
½ theelepel chilipeper
½ theelepel zout
citroensap

Niet die gebruikelijke reactie als je blieft! Soufflé is *niet* moeilijk. Dat is een hardnekkig misverstand.

Aan de slag.

De krabbenpoten koken en het vlees eruit peuteren. Over het algemeen heb ik een hamer en een notenkraker bij de hand en een spies-om-vlees-aan-te-roosteren. Breng een pan water aan de kook, gooi de krabbenpoten erin en laat, wanneer het water terug aan de kook is, de krabbenpoten 8 minuten koken.

Giet ze af in een vergiet en laat ze even afkoelen opdat je je handen niet brandt.

Dan wordt het werken.

Een pond poten levert ongeveer 2 ons krabvlees op. Als je al dat gepeuter niet ziet zitten, kun je een blikje krab nemen. Het is niet zo lekker als de verse krab, maar veel minder werk natuurlijk. Een voordeel van blikkrab is dat er geen stukjes schaal in zitten, terwijl in mijn krabvlees altijd hier en daar een stukje zit. Ik geef iedereen altijd de waarschuwing om voorzichtig te eten, in verband met de kronen.

Smelt de boter en fruit de knoflook even mee, evenals de kerrie, tijm, chilipeper en zout.

Roer er de bloem doorheen en voeg de kokosmelk toe. Als de saus gaat binden de eidooiers van het vuur af toevoegen. Op het laatst de krab erdoor roeren.

Klop de eiwitten met een beetje citroensap stijf, tot hij 'pieken' trekt en schep ze voorzichtig door het krabmengsel.

Vet een soufflévorm in en doe het mengsel erin.

Oven voorverwarmen tot 200°C en de soufflé ongeveer 30 minuten laten bakken.

Kijk of hij voldoende gezet is. Als hij nog erg zacht is, vijf minuten langer. De soufflé moet van binnen nog wat vloeibaar zijn.

O ja, het openen van de oven is geen enkel probleem. De soufflé zakt niet in, onzin! ◀



advertentie



WWW.AVONDVERKOOP.COM

365 dagen per jaar geopend
van 18.00 tot 1.00 uur
zondag van 17.00 - 1.00 uur

**TRAITEUR
AFDELING**

Niasstraat 8-12
telefoon 020 - 665 07 89

