

## Recept

Salade met babykreeft, asperges,  
Schuim van dragon en tempura van dragon

### Ingrediënten:

Voor de castric

- 5cl dragonazijn
- 10cl witte wijn
- 1 laurierblad
- 1 takje tijm
- 1 peterselie tak
- 3takjes dragon
- 4 gekneusde peperkorrels
- water om de zuurgraad terug te brengen
- 2 eigelen
- 3 babykreeft geblancheerd

voor de tempura

- 6 mooi takjes dragon
- bloem en water voor een beslag
- zeezout

Voor de salade

- 3 AA asperges
- 1 sjalotje gesnipperd
- ±5 cl french dressing
- 6 taken fris e sla
- peper en zout
- 2 sjalotten
- 

### Bereiding:

- Zet alle ingrediënten klaar
- Doe de ingrediënten voor de castric in een pan en laat inkoken tot de helft
- Voeg achteraf evt. water toe als de castric te zuur is
- Laat de castric afkoelen en zeef deze
- Schil de asperges en snij ze in julienne meng met het gesnipperde sjalotje en de dressing en breng op smaak met peper en zout
- Halveer de kreeften en haal het vlees uit de schalen
- Maak van water en bloem een beslag dik genoeg dat deze aan de takjes dragon blijft hangen en frituur deze in frituurpan bij 170-180 graden
- Kruid de tempura met zeezout
- Doe op een bord de salade en leg hierop de friss e en daarna de kreeft
- Voeg de eidooiers aan de castric en klop deze op het fornuis luchtig
- Breng op smaak met zout en schep meteen over de kreeft
- Garneer met de tempura en serveer direct.