**Kreeft belle vue**

kreeft
mayonaise
cocktailsaus
zure room
tomaat
kropsla
peper & zout
ui
prei

bleekselder
wortel
laurier
tijm
oregano
rozemarijn
peper en zout
eieren
witte wijn
citroensap

Maak eerst de bouillon. Laat de versneden ui, prei, selder en wortel een 20-tal minuutjes koken samen met het kruidentuiltje van laurier, tijm, oregano en rozemarijn. Voeg witte wijn en een scheutje citroensap toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat nog even trekken.

Breng opnieuw aan de kook en doe er de kreeft in. Laat een achttal minuten koken voor een klein formaat en tot 12 minuten voor de grootste exemplaren.

Haal ze uit het kookvocht en laat afkoelen tot lauw. Snijd ze dan overlangs in twee, verwijder de smurrie en breek de scharen, zonder het pantser ervan te verwijderen.

Dresseer op een bord op een bedje van kropsla, met tomatenschijfjes, uisnippers, eventueel wat komkommersschijfjes, hardgekookte eieren en een cocktailsaus. Dat is een mengeling van mayonaise, ketchup en eventueel een vleugje whisky. Hier werd dit sausje opgewaardeerd met een paar eetlepels zure room.