**Les demoiselles de Cherbourg à la crème**

bladspinazie  
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)  
agaragar  
kreeften  
volle room  
peper en zout  
Calvados

zoete vermouth  
dragon  
eieren  
boter  
onbespoten citroen

Bretoens zeewier of  
eetbare bloempjes  
postelein  
peterselie

**Maak eerst de ring**. Blancheer 250 g bladspinazie kort in kokend water. Spoel onmiddellijk in een zeef onder stromend koud water om de kleur te fixeren. Breng twee glazen [**groentebouillon**](#https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) aan de kook. Voeg de uitgeknepen spinazie toe. Pureer met een staafmixer. Voeg 2 gram agaragar toe en laat nog een minuutje doorkoken.

Giet deze bereiding met een kleine pollepel uit in grote platte borden. Zorg ervoor om de ringen mooi rond te maken en niet te morsen op de randen. Laat de borden even staan tot ze beginnen op te stijven. Nu kan je ze zonder problemen verplaatsen naar een koele plek of de frigo om ze te bewaren voor later gebruik.

**De kreeften**. Halveer vers gekookte kreeften in de lengte. Vang het vocht op. Breek de scharen af en ook het staartstuk, zonder de schaal ervan te verwijderen. Verwijder het darmkanaal in het staartvlees. Verwijder het zakje in de kop. Lepel de rest van de smurrie bij het opgevangen vocht.

Neem een vleeshamer en breek de schaal van de scharen. Met een notenkraker of een kreeftentang gaat het ook, maar het risico dat je het vlees in de scharen beschadigt, is groter. Haal het vlees er voorzichtig uit en giet het vrijgekomen vocht bij de rest van het grijze papje. Als er kuit in de kreeft zit, mag je dat erbij doen.

**De saus**. Druk de kreeftensmurrie door een fijne zeef. Je zal ongeveer 25 cl ‘proper’ vocht overhouden. Voeg tweemaal zoveel room toe en breng deze combinatie aan de kook in een steelpannetje. Kruid met peper uit de molen en zeezout. Giet er nu naar eigen smaak gelijke hoeveelheden calvados en zoete vermouth bij en laat de alcohol verdampen. Laat verder inkoken tot 2/3.

Rits de dragonblaadjes van de steel en hak fijn. Je mag rekenen op een handvol gehakte dragon. Maak een liaison van een tweetal eidooiers met een scheutje room. Neem de pan van het vuur, roer de liaison erdoor en daarna de dragon. Verwarm terug maar laat niet meer koken. Blijf nog even doorroeren zodat de saus verder uitdampt en de binding optreedt. Het resultaat is een perfect gebonden roomsaus.

**De kreeft**. Laat een flinke klont boter bruisen in een pan. Leg er de staartstukken in met de schaal onder. Laat 2 minuten opwarmen. Kruid het vlees met peper en zout. Draai de staartstukken om en leg er de scharen bij. Laat een minuutje bakken en giet er dan een borrelglas cognac bij. Je kan nu flamberen, maar ik doe dat zelden. Het voegt geen essentieel element toe aan de smaak. Aan tafel geeft het wel een spectaculair effect, maar tenslotte sta je nog in de keuken en wellicht alleen.

**Andere voorbereidingen**. Haal de zeste van een paar onbespoten citroenen. Zet gedroogd Bretoens zeewier te week in een scheutje water. Vervang door gehakte bloemblaadjes van eetbare bloempjes als je dat eerste niet in huis hebt. Je hebt dit element niet nodig voor de smaak, enkel voor het visueel effect.

Was de verse winterpostelein en verwijder de stelen. Verwijder ook de stengels van de peterselie.

**Op het bord**. Verwijder de schaal van de staartstukken en leg ze op de groene spiegel op de gekoelde borden. Leg daarnaast een mooie schaar. Overgiet het staartvlees met saus, maar niet de schaar. Maak een heuveltje van de postelein gemengd met peterselie naast de kreeft. Maak een rand met uitgeknepen zeewier of gehakte bloemblaadjes. Werk af met de citroenzeste.

Bij dit gerecht serveer je in principe geen aardappelbereiding. Een kommetje gekookte rijst zou kunnen, maar een mandje stokbrood volstaat.