



PITTMAN
INSPIREERT

SINCE 1990
PITTMAN
SEAFOODS



FROM PREMIUM FRESH
TO PREMIUM FROZEN



Lobster Rolls

VOORBEREIDING

(voor alle recepten)

1. Brioches bakken

Bestrijk de brioches met wat gesmolten boter aan de binnenkant. Bak de binnenkant van de broodjes op de plaat tot er een licht krokant korstje ontstaat. Zorg dat deze niet te ver gebakken zijn.

2. Kreeftensalade maken

Smelt de boter op een zacht vuur. Laat het kreeftenvlees op een zachte temperatuur (niet koken) in de boter opwarmen. Zorg dat het kreeftenvlees mals blijft en niet te ver gaar kookt. Laat afkoelen en kruid af met lemon pepper en zout naar smaak. Snij het afgekoelde kreeftenvlees in kleinere stukken.

3. Kies je variant:

BRIOCHE LOBSTER ROLL "Garden Style"

Stoof de fijngesneden groentjes kort aan. Meng de groentjes onder het kreeftenvlees en voeg mayonaise en zure room toe. Werk af met citroenzeste en seafood spice mix

BRIOCHE LOBSTER ROLL "Classic New England"

Meng het kreeftenvlees met mayonaise, zure room, fijngesneden selder en fijn gehakte sjalot. Werk af met citroenzeste, seafood spice mix met saffraan.

BRIOCHE LOBSTER ROLL "Tartare Style"

Meng het kreeftenvlees met de mayonaise, de zure room en de groene kruiden. Werk af met citroenzeste.

3. Afwerking

Bestrijk de brioche broodjes met gesmolten boter en gril ze even kort. Vul de broodjes daarna voorzichtig met de kreeftensalade en leg ze op een plateau. Serveer daarnaast citroenpartjes en werk af met extra seafood spice mix met saffraan en fijn gesneden lenteajuin of bieslook.

INGREDIËNTEN

(voor alle recepten)

~~ voor 4-6 personen ~~

4-6 brioche hotdog buns

Lobster Salad

- ~ ± 500 g Pittman (gekookt) kreeftenvlees, ontdooid
- ~ 50 g boter
- ~ 100 g mayonaise
- ~ 1 à 2 el zure room (40%) naar smaak
- ~ lemon pepper kruiden
- ~ fijn zeezout
- ~ zeste van ½ citroen
- ~ ± 100 g gesmolten boter om broodjes in te strijken

Garnituur (voor alle recepten)

- ~ seafood spice mix met saffraan
- ~ citroenpartjes
- ~ fijn gesneden lente-ui of bieslook

Extra ingrediënten voor "Garden style"

- ~ 150 g groentjes (wortel, prei, ui) gesneden in een zeer fijne brunoise

Extra ingrediënten voor "New England"

- ~ 100 g groene selder, fijn gesneden
- ~ 50 g sjalot, fijn gesneden

Extra ingrediënten voor "Tartare"

- ~ 50-100g fijngesneden groene kruiden (peterselie, bieslook, dragon)

Allergenen

Gluten, lactose, schaaldieren, ei, mosterd



Meer weten over
Pittman Seafoods?

