

Recept: Krokante Crumble van Panko met Dragon en Citroen (garnituur)

Om de textuur en smaakdiepte van uw gerecht te verhogen, introduceren we deze krokante crumble. De combinatie van knapperige panko, aromatische dragon en de frisse zests van citroen zorgt voor een verrassende toets die de romigheid van de risotto en de kruidigheid van de scampi Diabolique perfect aanvult. Deze crumble is eenvoudig te bereiden en tilt de algehele eetervaring naar een hoger niveau.

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place
<u>Voor de Krokante Crumble</u>		
<input type="checkbox"/> Panko (Japanse broodkruimels)	50 g	Afwegen
<input type="checkbox"/> Boter (ongezouten)	20 g	Klaarzetten
<input type="checkbox"/> Olijfolie	1 el	Klaarzetten
<input type="checkbox"/> Verse dragon	1 el	Fijnggehakt (eventueel gemengd met peterselie)
<input type="checkbox"/> Rasp van biologische citroen	½	Fijn raspen
<input type="checkbox"/> Zoutvlokken en versgemalen peper	Naar smaak	Klaarzetten

Stap 1: Panko krokant bakken

- Smelt de boter samen met de olijfolie in een antikleefpan op middelhoog vuur.
- Voeg de panko toe en bak al roerend tot hij goudbruin en heerlijk krokant is. Dit duurt ongeveer 5-7 minuten.

Stap 2: Aromatiseren

- Haal de pan van het vuur zodra de panko de gewenste kleur heeft.
- Meng direct de citroenrasp en de fijngehakte dragon door de warme panko. De warmte zal de aroma's van de kruiden en citroen vrijmaken.
- Breng de crumble op smaak met een snuifje zoutvlokken en versgemalen peper.

Tips voor afwerking en presentatie

- Strooi de crumble pas net voor het serveren over de risotto of het gerecht om de krokante textuur te behouden.
- Voor een extra elegante presentatie kunt u de crumble als een smalle lijn of kleine hoopjes op het bord leggen, in plaats van er willekeurig over te strooien.
- Een klein beetje Maldon-zout, gesprekeld vlak voor het serveren, geeft nog een extra crunchy bite en een subtiele zilte toets.

