

Nieuwpoortse waterzooi met langoustines en lentegroenten



Ingrediënten

- 12 – 16 langoustines (middelgrote, rauw maar kraakvers)
- 0.75 l kippenbouillon
- 2 grote wortelen (geschild en in tonnetjes gesneden)
- 150 g groene tuinboontjes (schoongemaakt)
- 150 g sluimererwtjes (zonder vliesjes)
- 8 witte aspergepunten (geschild)
- 8 groene aspergepunten (geschild)
- 500 g aardappel kookvaste (in tonnetjes gesneden)
- 250 ml room
- 2 eierdooiers
- peper
- Zout
- nootmuskaat

Bereiding

Verwijder de koppen van de langoustines en bewaar de 4 grootste. Verwijder het pantser van de staarten. Haal er het darmkanaal uit.

Breng de kippenbouillon aan de kook en laat er in volgorde van kooktijd de groenten beetgaar in koken: eerst de in tonnetjes gesneden wortelen, dan de boontjes en de ontvliesde sluimererwtjes, op het laatst de geschildte groene en witte aspergepunten.

Schep de groenten uit het kooknat. Kook de langoustinestaarten en de koppen nu heel kort, maximaal 1 minuut, in het kooknat. Houd ze warm samen met de groenten.

Kook of stoom de aardappeltonnetjes in zowat 15 minuten apart gaar.

Breng de kippenbouillon opnieuw aan de kook met de room (houd 2 eetlepels room apart) en laat deze mix

tot op 3/4 inkoken. Kruid hem af met peper en zout en een mespuntje gemalen nootmuskaat.

Meng de eierdooiers door de overgebleven 2 eetlepels room. Klop die, van het vuur weg, door de mix.

Serveren:

Verdeel en schik nu de groenten (ook de aardappelen), de langoustines en de koppen over 4 warme soepborden. Giet er de heel warme mix over en serveer.

Recept naar Jan Buytaert