

Duo van langoustines



Ingredienten

Carpaccio:

- 4 langoustines
- 1 olijfolie
- 1 citroensap
- 1 groene kruiden
- 1 roze peperbolletjes

Gebakken langoustines:

- 4 langoustines
- 1 rode ajuin, fijngesneden
- 5 gr verse gember
- 2 kaffirblaadjes
- 1 stengel citroengras
- 1 appel, brunoise
- 1 banaan
- 100 ml visfumet
- 1 el vissaus
- 1 currypoeder
- 1 snuifje kurkuma
- 1 blaadjes spinazie

Bereiding

Pel alle langoustines.

Maak de currysous bij de gebakken langoustines.

Stoof de rode ajuin, de aromaten, appel en banaan aan en voeg naar smaak curry en kurkuma toe. Mix, voeg visfumet toe, breng aan de kook en passeer door een zeef. Werk af met de vissaus.

Stoof de spinazieaan, en bak de langoustines kort. Op smaak met peper en zout

Marineer de rauwe schijfjes langoustine een drietal minuten in olijfolie en enkele druppels citroensap. Werk af met roze peperbolletjes en de fijngesneden kruiden.

Dresseer het bordje voor de gebakken langoustines : schep een laagje currysous op het bord, daarop de gestoofde spinazie en daarop de langoustine.

Werk eventueel af met een beetje gekarameliseerde appel.

Optioneel kan U met de koppen en de pantsers nog een bisque maken.

Recept : Culinair ambiance april 2017 - Philippe Hawinkel en Brice Lowet