

Gebakken asperges met langoustines en sot l'y laisse



Ingredienten

- 12 sot l y laisse (of blokjes kipfilet)
- 8 langoustines
- 12 asperges
- 1 sjalot, fijn gesneden
- 100 g lamsoren (zeegroente)
- 2 dl ingekookte bruine kippenbouillon
- 15 g boter
- 8 fijne takjes raketsalade
- 12 kleine sprietjes bieslook
- pezo
- olijfolie om te bakken
- boter om te bakken

Voor de lakkeersaus:

- 1 el Luikse siroop
- 2 el sojasaus
- 1 kl gember, fijn gesneden

Bereiding

- Pel de langoustines (verwijder eventueel het darmkanaal) en kruid met peper en zout.
- Bak ze in een scheut olijfolie.
- Maak de asperges schoon. Kook ze beetgaar in gezouten water en koel af in ijswater.
- Bak ze kort in een klontje boter. Breng op smaak.
- Verwijder het steeltje van de lamsoren. Laat een klontje boter in de pan smelten en stoof de sjalot.
- Voeg de lamsoren eraan toe en bak kort. Breng op smaak.

Voor de lakkeersaus: Meng de Luikse siroop met de sojasaus. Meng daarna met de gember.

- Kruid de sot l'y laisse (of kipfiletblokjes) met peper en zout.
- Bak kort in een klontje boter en giet het overtollig vet af en voeg de lakkeersaus toe.
- Schud op tot de saus rond het vlees kleeft.
- Breng de kippenbouillon aan de kook en roer er 15 g boter onder. Breng op smaak.
- Leg de asperges op een bord en de 2 langoustines erop.
- Schik de lamsoren in hoopjes ernaast met daarop de sot l'y laisse.
- Werk af met een steeltje bieslook en een takje raketsla. Lepel er wat saus tussen.