

Lobster tail met furikake en schuim van wortel



Ingredienten

Per persoon:

- 1 lobster tail
- 1 liter dashibouillon
- 400 gram wortelen
- 1 boter
- 3 chilipepertjes
- 200 gram sesamzaadjes
- 400 gram gepofte quinoa
- 75 ml olijfolie
- 1 eetbare viooltjes

Bereiding

Voor de lobster tail :

Kook deze voor 1 minuut zodat hij gegaard is, maar zeker niet taai. koel in koud water zodat de garing stopt en de staart zijn mooie kleur behoudt.

Schuim van wortel

Schil de wortelen en snij in grote stukken, kook ze plat in dashi bouillon.

Pureer met de staafmixer en giet door een zeef zodat je een "papje" overhoudt.

Dit warm je terug op totdat die aan het kookpunt zit, voeg geleidelijk wat klontjes boter toe zoals je een beurre blanc zou maken, en mix dit opnieuw met de staafmixer, kruiden met peper en zout.

De furikake :

Snij de chili's in brunoise en laat ze drogen in een warmtekast.

In een mengkom meng je vervolgens de geroosterde seamzaadjes samen met de gepofte quinoa en de chili's.

Giet er een klein beetje olijfolie over, maar let op dat er niet teveel toegevoegd wordt, het dient enkel om de quinoa wat extra smaak te geven en mag het gerecht zeker niet vettig maken.

Leg de lobster tail op een bord en lepel de furikake erlangs
Lepel het wortelschuim er aan de andere kant naast.
Dresseer met eetbare viooltjes.