

Soep

Waterkersvelouté met gestoomde langoust

Foto



Door

Peter en Thierry

Datum

18 februari 2019

Nodig voor 4

- 50 g selderij
- 1 bloemige aardappel
- 50 g venkel
- 1 ui
- 3 el olijfolie
- 8 cl witte wijn
- 8 cl vermout of Noilly Prat

- 2 cl eau de vie met anijs
- 30 cl groentebouillon
- 10 cl room
- 60 g koude boter
- 3 handenvol waterkers
- 1 mespunt sojalecithine
- Jonge scheuten voor de afwerking

- Voor de gestoomde langoest:
 - 4 langoeststaarten
 - 2 el olijfolie
 - 3 el boter

Bereiding

Bereid eerst de langoesten.

Spoel de langoeststaarten en snij de schalen open.

Haal voorzichtig het vlees eruit en verwijder het darmkanaal.

Leg 4 vellen Al-folie en plasticfolie klaar die iets groter zijn dan de staarten.

Bestrijk de staarten met olijfolie en leg op de plasticfolie.

Rol strak op en wikkel in de al-folie en knoop de uiteinden dicht.

Warm een scheut water op in een stoompan tot ongeveer 60 °.

Leg de rolletjes in een stoommandje en laat 25 min stomen.

Verwijder de beide folies.

Verhit boter in een braadpan en bak de langoesten 2 à 3 min op een laag vuur.

Kruid licht met Z en bedruip met boter.

Dep de langoesten droog met keukenpapier.

Snij de selderij, de aardappel en de ui in blokjes.

Verhit de olijfolie in een stoofpan en fruit de groenten glazig.

Bevochtig met witte wijn, vermout en eau de vie.

Laat inkoken.

Giet er dan de groentebouillon bij en laat 25 à 30 min zacht koken.

Mix de inhoud van d pan fijn met de room, de in blokjes gesneden boter, de waterkers en de sojalecithine.

Kruid PZ.

Zeef de velouté en laat rusten.

Presentatie

Warm de waterkersvelouté op zonder te laten koken en mix schuimig met de staafmixer.

Schik de langoest in een diep bord.

Giet er de schuimige velouté over en werk af met jonge scheuten.