

Entree

Carpaccio van tomaat met langoustines

Door

Staf en Wim op 30/09/2019

Foto



Nodig

- 3 tomaten
- 16 langoustines
- 30 gr panko
- 4 gr madrascurry Olijfolie
- Gemengde sla

Voor de curry mayo

100 gr mayo

8 gr currymadras

6 gr honing

2 el soja

2 el kirsch

Voor de vinaigrette

1 dl olijfolie

15 cl dragonazijn

60 cl sojasaus

60 gr versnipperde sjalot

20 gr gehakte

peterselie

Bereiding

Ontvel de tomaten en snijd ze in flinterdunne plakjes.

Pel de langoustines, meng de panko met de curry, paneer de staarten en bak ze in olijfolie. Meng al de ingrediënten voor de currymayo.

Meng al de ingrediënten voor de vinaigrette.

Leg de schijfjes tomaat op de borden, besprenkel met de vinaigrette en werk af met een slaatje en enkele toefjes currymayo.