

Entree

Langoustine met tongschar gekonfijte prei asperges beurre blanc met champagne en zalfje van peterselie en asperges

Door

Peter en Thierry op 23/05/2022

Foto



Langoustines 1 p/p

Snij de langoustine overlangs. Leg er pijpajuin fijn gesneden op, blaadjes citroentijm. Zet in een warme oven een drietal minuten, zeker niet te lang. Werk af met piment d'Espelette en citroenzestes.

Asperges en peterselie

Kook 2 geschilde asperges p/p beetgaar. . Hou de helft apart en mix de andere helft fijn.

Blancheer de peterselie kort in een groentebouillon. Laat uitlekken. Mix fijn.

Duw asperges en peterselie door een fijne zeef en voeg er malse boter aan toe (indien nodig om een zalfje te krijgen). Meng alles tot een fijn zalfje en kruid naar smaak.

Snij de overige asperges in vier à vijf stukken en bak ze net voor het opdienen.

Gekonfijte prei

Neem het lichtgroene van de prei en snij in stukken van 10 cm. Konfijt in olijfolie en boter op een laag vuurtje ongeveer 20 à 30 minuten. Snij zoveel rondjes van 1 cm als er borden zijn. Doe de andere prei in julienne . De rondjes komen onder de tongschar de julienne er bovenop.

Beurre blanc met champagne

Stoof een sjalot aan. Giet er de champagne en ook een beetje Nouilly Prat samen met wat visfumet bij. Voeg room toe en laat inkoken. Zeef om de sjalot te verwijderen. Monteer met koude boter en breng op smaak met citroensap, peper en zout.

Schartong rolletjes :

Neem zoveel rolletjes als borden. Leg ze in een ovenschaal en voeg er champagne en visfumet bij. Zet in de oven en controleer de gaarheid.