

## **Entree**

**Op het vel gebakken daurade met een tian van aubergine, courgette, rode ui en tomaat met een saus van bisque van garnalen en een puree met lente ui.**

## **Door**

**Yves, Wim en Mats op 27 06 2022**

## **Bisque van garnalen als saus**

### **Bereiding**

Stoof ui wortel en wat selder aan in olijfolie.

Pel de garnalen en voeg vervolgens de garnaalkoppen bij en stoof verder.

Voeg nu witte wijn toe, laurier, tijm, peper en water en een kippenblokje. Doe er ook tomaten-concentré bij.

Laat een halfuur koken.

Zeef door de puntzeef.

Breng op smaak met een beetje cognac.

Bind eventueel en dien eventueel op met een beetje room. Leg de verse garnalen in de saus.

## Tian van zomergroenten met gebraden dauradefilet

### Nodig

- tomaten
- courgetten groen en geel
- artichaut harten eventueel
- aubergines
- Rode ui
- tijm
- peper
- laurier
- oregano
- look
- olijfolie
- zout

### Bereiding

1. Oven op 180°C.
2. Was de groenten, dep ze droog en snij ze in schijven van 5 à 6 mm.
3. Snij een lookteen in twee en wrijf de ovenschotel in .
4. Steek de groenten op een grote prikker en speel met de kleuren. Druk goed aan..
5. Zout peper tijm laurier en fijn gehakte look op de groenten leggen.
6. Overgiet met olijfolie.
7. 45 min op 180°C.

Ideaal bij geroosterd of gebraden vis of vlees

Een gebraden daurade filet is hier perfect bij (braden in boter en een beetje olijfolie).

Voeg ook enkele met look bestreken croutons bij.