

22/04/2024 - Peter Tim Thierry

Bisque van langoustine



Ingrediënten voor 15 personen

1 kg koppen en schalen van langoustines

1 ui

1 bol knoflook

250 g knolselder

1 raap

100 g wortelen

1 blikje toma tenpuree

1 dl cognac

200 cl room

1 dl olijfolie

naar smaak peper - zout

Bereiden

Snijd de groenten in blokjes, stoof kort aan in olijfolie.

Voeg de koppen en schillen toe en laat kort meestoven.

Voeg de tomatenpuree toe en laat 5 min. goed bakken.

Voeg water en cognac toe en laat 15 min. doorkoken.

Giet door een puntzeef en stamp met een lepel, zodat er zoveel mogelijk smaak vrijkomt.

Voeg de room toe, breng op smaak met peper en zout.

Laat goed inkoken tot de gewenste dikte.