

Langoustine met gekonfijte aardappel

Klaas - Luc V



Vastkokende aardappelen kun je uitstekend konfijten.

Dat heeft niets met zoetigheid te maken, maar betekent: ‘traag garen in vloeistof’.

In dit recept gebruikt Jeroen olijfolie die hij infuseert met knoflook en rozemarijn.

Hij geeft er een eenvoudige kruidensalade en gebakken langoustines bij.

Een puur en simpel gerecht, maar ook een beetje chique en vooral lekker.

Ingrediënten voor 4 personen

- aardappelen (vastkokend) 600 g
- olijfolie 2.5 dl
- knoflook 2 teentjes
- rozemarijn 1
- zout
- peper
- veldsla ½ bussel
- bieslook 0.33 bussel
- kervel ½ bussel
- dragon 0.2 bussel
- notenolie 2 eetlepels
- sherryazijn 2 eetlepels
- grote langoustines 8
- olijfolie

Bereiding gekonfijte aardappelen

We gebruiken nu:

- 600 g aardappelen (vastkokend)
- 2.5 dl olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 1 rozemarijn
- zout
- peper

Spoel de aardappelen en schil ze.

Snijd ze in plakken van 0,5 cm.

Verwarm de olijfolie op een zacht vuur in een kookpot.

Pel en kneus de knoflook en leg de tenen met de rozemarijn in de olijfolie.

Kruid met peper en zout en laat alles trekken op een zacht vuur. De olie mag niet te heet worden.

Leg de aardappelplakjes in de olie en laat ze 10 minuten konfijten (of tot ze zacht zijn) op een laag vuur.

Bereiding kruidensalade

We gebruiken:

- ½ bussel veldsla
- 0.33 bussel bieslook
- ½ bussel kervel
- 0.2 bussel dragon
- 2 eetlepels notenolie
- 2 eetlepels sherryazijn
- peper
- zout

Was de veldsla en verwijder de harde steeltjes.

Laat uitlekken in een vergiet.

Spoel de kervel en laat hem uitlekken.

Snipper de bieslook en de dragon.

Meng de veldsla en de kervel met de kruiden en breng op smaak met notenolie, azijn, peper en zout.

Bereiding langoustines

- 8 grote langoustines
- scheutjes olijfolie
- zout
- peper

Haal de kop van de langoustines. Gebruik de koppen eventueel om er fumet van te maken.

TIP

Vries langoustines in als je ze niet meteen gebruikt. Je loopt anders de kans dat ze naar ammoniak gaan ruiken. Gebruik de koppen ook meteen of vries ze in voor later gebruik.

Duw op het pantser tot het breekt en haal het vlees er in één keer uit. Verwijder het darmkanaal.

TIP

Als het darmkanaal niet meteen loskomt, snijd je de langoustine in de lengte open en haal je het darmkanaal er voorzichtig met je vingers of de punt van een mesje uit.

Verhit een scheut olijfolie in een pan. Bak de langoustines in de hete pan en kruid met peper en zout.

Haal de pan van het vuur en draai de langoustines om.

Afwerken en serveren

Haal de aardappelen uit de pan met een schuimspaan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Ze mogen lauw zijn.

Verdeel de aardappelen op een bord. Strooi er de kruidensla over en leg er de langoustines bij.

Werk eventueel af met een lepel olie waarin de aardappelen gekonfijt werden.