



Langoustines met zuring, erwtjes en gebrande komkommer

Ingrediënten (4 personen)

8 langoustines

Infusie

500g ongezouten water
18g gedroogd bonenkruid
25g vers bonenkruid
2 rode uien
20g goede olijfolie

Groene groenten

300g erwtjes, gedopt
6 minikomkommers
1 bosje zuring

Afwerking

bieslookbloemetjes



Bereiding

Langoustines

Maak de langoustines schoon, verwijder het darmkanaal. Was de zuring, verwijder de middennerf. Kruid de langoustines, rol in zuringblad en bak kort aan.

Infusie

Breng het water aan de kook, laat hierin het bonenkruid 4 minuten trekken, laat afkoelen en dompel er de partjes rode ui in. Laat de rode ui een uurtje trekken. Passeer door een zeef, laat tot 1/3 inkoken, breng op smaak met peper en zout en roer er de olijfolie door.

Groene groenten

Blancheer de erwtjes. Hou wat erwtjes apart voor de garnering. Mix de rest tot een gladde crème, kruid met peper en zout. Brand de minikomkommers rondom af met een koksbrandertje, snij in plakjes en kruid met peper en zout.

Presentatie

Breng eerst een lepel erwtencrème aan, leg daarop de langoustine en de groentjes, werk af met bieslookbloempjes en wat geconcentreerde bouillon.