



Gebakken langoustines met geroosterde jonge zomerprei en Blanche de Namur

Ingrediënten (4 personen)

8 langoustines
1 liter melkwei
1 flesje witbier Blanche de Namur
1 klontje boter
4 stengels prei
uienolie
100g eidooierzwam
waterkers



Bereiding

Langoustines

Scheid de kop van de staart, maak de staart schoon, verwijder het darmkanaal, bak kort.

Hak de koppen in stukken, zet op in melkwei en witbier, laat inkoken tot sausdikte, werk op met een klontje boter, breng op smaak.

Prei

Maak de prei schoon, rooster gaar in hete kolen.

Pel de verbrande buitenste laag af en gooi ze weg, pel de tweede laag af en droog die in de oven. Vermaal daarna tot poeder. Kruid de kern met peper, zout en wat uienolie, hou warm.

Eidooierzwam

Maak de paddenstoelen schoon, bak.

Presentatie

Dresseer de prei op het bord, leg de langoustines ernaast en de champignons eromheen, samen met wat saus. Werk af met waterkers.