



# Langoustines en inktvis

## Ingrediënten (4 personen)

2 kleine pijlinktvis  
4 langoustines  
100 g fregola sarda (Sardinijsse bolletjespasta)  
2 dl kippenbouillon  
500 g doperwten

### Crème van zwarte look

6 teentjes gefermenteerde zwarte look  
4 dl druivenpitolie  
1 eigeel  
1 kleine kl mosterd  
enkele druppels citroensap

### Bouillon van langoustines

2 kg langoustinekoppen  
1 kg garnalenkoppen  
2 wortelen  
1 ui  
2 teentjes look  
1 el tomatenpuree  
1 stengel citroengras



## Bereiding

### Inktvist en langoustines

Bak de langoustines kort aan in olijfolie. Schroeï de inktvis kort met een koksbrander, bak daarna kort aan in olijfolie.

### Garnituren

Kook de fregola sarda gaar in kippenbouillon. Kook de erwten gaar in kippenbouillon, mix tot een gladde crème. Kook enkele erwtjes kort in gezouten water als garnituur.

### Crème van zwarte look

Pel de zwarte look, mix fijn met wat olie, voeg de eigelen en de mosterd toe, werk op met de rest van de olie zoals een klassieke mayonaise. Werk af met enkele druppels citroensap.

### Bouillon van langoustines

Droog de helft van de langoustine- en garnalenkoppen in de oven. Voeg de grofgesneden groenten en aromaten toe, bevochtig met water, doe de tomatenpuree erbij, laat inkoken, zeef. Droog de andere helft van de koppen 20 minuten in de oven op 170°C, bevochtig met de eerder verkregen bouillon. Laat opnieuw opkoken en laat een halfuur trekken, zeef door een neteldoek



en breng op smaak.

**Presentatie**

Dresseer zoals op de foto of naar eigen voorkeur.