



# Tongschar met prei en bouillon van grijze garnaal

## Ingrediënten (4 personen)

2 tongscharren  
4 stengels prei  
50 g druivenpitolie

### Garnalenbouillon en -boter

500 g garnalenkoppen  
1 ui  
1 stengel selderij  
1 wortel  
1 el ras el hanout  
1 el tomatenpuree  
60 g boter

### Afwerking

bernagiebloem  
roomse kervel



## Bereiding

### Tongschar

Was de tongscharren, leg in een beboterde ovenschaal, gaar 10 minuten in de oven op 220°C.

### Prei

Was de prei, verwijder het groen, leg in een royaal beboterde ovenschaal, dek af met aluminiumfolie, gaar 35 minuten op 200°C. Maak preiolie van het groen : mix het met de druivenpitolie 3 minuten in de blender, zeef.

### Garnalenbouillon

Rooster 400 g van de garnalenkoppen in een droge pan op hoog vuur, voeg dan wat boter en de grofgesneden ui, wortel en selderij toe. Voeg als de groenten glazig zijn tomatenpuree en ras el hanout toe. Zet onder water laat 30 minuten zacht koken. Zeef en kruid.

### Garnalenboter

Mix 100 g garnalenkoppen met 50 g boter, laat 30 minuten trekken op laag vuur, zeef.

### Presentatie

Pluk het visvlees van de tongschar, meng met de garnalenboter en peper en zout. Snij de prei in tweeën, maak rolletjes met het tongscharvlees. Giet de warme bouillon erbij, werk af met de kruiden en preiolie.