



Gevulde pijlinktvis met prei

Ingrediënten (4 personen)

- 1 mooie grote pijlinktvis
- 150 gr varkenskeelspek grof gemalen
- 150 gr heek
- 100 gr langoustinevlees
- 200 gr melk
- 5 gr verveine
- 20 gr bieslook, gesneden
- 10 gr dragon, gesneden
- 5 gr grof zeezout

- 2 st prei
- 200 gr kombucha
- 20 gr bieslook, gesneden
- 10 gr munt, gesneden
- 1 bot lente-ui, gesneden
- 40 gr boerenboter.



Bereiding

Pijlinktvis

De inktvis mooi schoonmaken en ontdoen van alle vliezen.

Vulling pijlinktvis

Infuseer de melk met de verveine en laat terug afkoelen.

Maak in de blender een farce van de melk, zeezout, heek en de tentakels van de inktvis. Mix tot dit een gladde massa is, voeg dan het keelspek toe en mix dit mee tot ook dit volledig is opgenomen. Snij het langoustinevlees grof en meng samen met de kruiden onder de farce. Vul met behulp van een spuitzak de tube van de pijlinktvis met de farce. Gaar de gevulde tube in een stoomoven op 80°C tot de kerntemperatuur van 60°C is bereikt. Net voor het opdienen de inktvis kort grillen met wat olijfolie.

Garnituren

Snij de prei in blokjes van ongeveer 3 cm. Gaar ze kort in gezouten water en bak daarna in de boerenboter. Als beide zijden bruin zijn kan je de pan blussen met de kombucha en even laten uitkoken.

Werk het gerecht af met bieslook, munt en jonge lente-ui.