

# Gebakken langoustines met gegrilde paprika en watermeloen



## Ingredienten

- 1 puntpaprika
- 1 el srirachasaus of ketchup
- 9 langoustines
- 3 sneetjes witbrood
- 200 ml Melk
- 0.5 teentje knoflook
- 2.5 el olijfolie
- 0.25 watermeloen
- 1 el sushiazijn
- 1 tl sesamolie
- 1 ijskegel (witte radijs)
- 1 limoen
- pezo
- ijswater/ijsblokjes
- baby zuring (alternatief koriander)

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op de maximale temperatuur.
2. Leg de puntpaprika op het rooster van de oven en grill in 15-20 min tot hij zwartgeblakerd is. Draai iedere 5 min even om.
3. Voor de tarama: Haal de korstjes van het brood en snijd het brood in kleine stukken. Doe daarna in de maatbeker samen met de melk, srirachasaus (of alternatief) en 1½ el olijfolie. Pel de knoflook en snijd een half teentje in plakjes. Voeg toe aan de tarama en pureer het geheel fijn met de staafmixer.
4. Pel 3 langoustines. Draai eerst de kop en de scharen eraf en breek voorzichtig de schaal van het lijfje. Trek aan het staartje, waarschijnlijk komt het darmkanaal in een keer mee. Zo niet, maak dan een inkeping op de rug van de langoustines en verwijder het darmkanaal.
5. Voeg de gepelde langoustines toe aan de tarama en pureer fijn. Wrijf daarna door een zeef om alle

onzuiverheden te verwijderen. Zet vervolgens 1 uur in de koelkast zodat de tarama kan opstijven.

6. Haal de paprika uit de oven zodra deze zwartgeblakerd is, snijd de steelaanzet eraf en pel de schil van de paprika. Snijd doormidden en verwijder de zaadjes aan de binnenkant van de paprika. Snijd in vieren en laat vervolgens afkoelen op een bordje.

7. Maak met behulp van een parisienneboor 10 bolletjes watermeloen (5 pp). Marineer de watermeloen bolletjes in 1 el sushiazijn en 1 tl sesamololie. Breng op smaak met peper en zout.

8. Laat kort marineren. Snijd de ijskegel met een mandoline of dunschiller in flinterdunne plakjes. Leg daarna in ijswater voor 5 min.

9. Pel de overige 6 langoustines en snijd een klein stuk van de uiteindes eraf. Snijd de langoustines in 3 gelijke stukken en marineer met 1 el olijfolie, een paar druppels limoensap, kleine hoeveelheid limoenrasp, peper en zout.

10. Leg de uitsteekring op een bord en vul deze met 1 el van de tarama (pp). Leg de gemarineerde langoustines (3 pp), watermeloen bolletjes (5 pp) en stukjes puntpaprika (½ paprika pp) om en om op de tarama.

11. Haal de ijskegel uit het ijswater en dep droog met keukenpapier. Snijd doormidden en steek vervolgens tussen het gerechtje.

12. Garneer het gerecht met een aantal blaadjes Baby Zuring of koriander en wat limoenrasp.

### **Tips:**

Maak de tarama een uur van te voren, deze moet namelijk opstijven in de koelkast.

Deze tarama is voldoende voor 4 tot 6 personen.

Door een paprika te poffen krijgt deze een zoete smaak en kun je de schil gemakkelijk verwijderen. Door het verwijderen van de schil is de paprika beter verteerbaar.

Heb je geen parisienneboor? Dan kun je natuurlijk ook gewoon mooie fijne blokjes van de watermeloen snijden.

Als je niet van een rauwe bereiding houdt kun je de langoustines ook kort garen in de oven of in de pan. Dat is wat ik deed!

I.p.v. baby zuring gebruikte ik rode klaverzuring uit mijn eigen moestuintje.