

Langoustines met waterkers en pasta (3)



Ingredienten

- 1 scheutje cabernet-sauvignon
- 1 peper en zout
- 200 gram verse pasta
- 10 stuks tomaten
- 1 olijfolie
- 1 kippenbouillon
- 50 gram boter
- 4 bosjes waterkers
- 8 langoustines
- 1 basilicum
- 1 Suiker
- 1 ctroensap

Bereiding

- Mix de tomaten met peper, zout, basilicum, azijn en een snuifje suiker in de blender.
- Proeven en op smaak brengen.
- Spoel een keukenhanddoek uit en leg hem in een zeef boven een kom, giet er het mengsel in en laat uitdruppelen (niet op drukken !!!)
 - Maak het tomatenwater lauw voor het serveren.
 - Pel de langoustines en houd de staartjes. Verwijder het darmkanaal.
 - Kook de pasta gaar, pluk en spoel de waterkers.
 - Snij de ui fijn en fruit in wat boter, kruiden met peper en zout.
 - Doe de waterkers in ongezoeten water en houd enkele plukjes apart. kook kort en mix in de blender zonder af te koelen.
 - Doe er de uien bij en maal tot een gladde crème.
 - Indien wat te dik, kan U er wat kippenbouillon bijdoen.