

Langoustines met ganzenlever en ananas



Ingredienten

Voor 4 personen :

- 4 grote langoustines
- 1 stuk briochebrood
- 100 gr. ganzenlever
- 1 baby ananas
- 70 gr. zeewiersalade
- 2 sneetjes brood
- 1 krop friseesalade
- 1 bakje shiso
- 1 bosje koriander
- 1 bosje platte peterselie
- 1 bosje cressonnette

Voor de gelei:

- 1 dl. kippenbouillon
- 1 kl. tomatenpuree
- 1 blaadje gelatine

Voor de tomatensaus:

- 1 dl. mayonaise
- 1 el. ketchup
- 1 tl. Lookolie
- 1 kl. tomatenpuree

Bereiding

Ontpantser de langoustines en maak ze schoon, bak ze in geklaarde boter 1 minuut aan elke zijde en kruid

met peper en zout.

Snij de zijanten recht af tot balkvormig. Snij de afgesneden stukjes fijn.

Snij 4 gelijke balkjes uit de ganzenlever en snij de rest fijn.

Snij het briochebroodje in 4 gelijke balkjes en bak dit goudgeel in geklaarde boter.

Mix twee sneden brood met 1 koffielepel zeewiersalade en laat dit in de oven drogen (1 uur op 130 ° duer op een kier)

Maal fijn tot kruim.

Schil de baby ananas en snij deze in zeer fijne plakjes.

Was salades en kruiden, centrifugeer en verdeel in plukjes. Snij de rest van de zeewiersalade fijn.

Warm de kippenbouillon licht op en bind met de gelatine. Breng op smaak met de tomatenpuree, peper en zout.

Meng alle ingredienten voor de tomatensaus en doe deze in een spuitbus.

Afwerking:

Vul 4 glaasjes met wat plukjes salade en zeewier, doe daarop wat van de gelei, schil er wat fijngesneden langoustine op en strooi er wat fijngesneden ganzenlever op.

Trek op de borden telkens een lijn van zeewierkruim en trek in het midden een lijn van de tomatensaus en leg daarop de toast bedekt met een balkje ganzenlever en een langoustine, dresseer hierop een plakje ananas en werk af met een takje groen.