

Langoustines met heldere tomatenbouillon



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 6 langoustines
- 4 dl kippenbouillon
- 2 tomaten
- 1 wortel en ui
- 1 teen look
- 4 blaadjes basilicum

Voor de tomatencompote:

- 2 tomaten
- 1 sjalot
- 1 kl tomatenpuree
- dl sterke kippenbouillon
- 1 enkele druppels wijnazijn
- 25 gram pesto groen
- 5 gram wilde rijst
- 1 selderijzout
- basilicumscheutjes

Bereiding

Snijd de langoustines doormidden, bak kort op de vleeskant en laat verder garen op de schaal, kruid met peper en zout.

Bereid de tomatenbouillon : snijd ui en wortel fijn en doe in de bouillon, voeg tomatenpuree, basilicumblaadjes en grof gesneden tomaten toe.

Breng tegen het kookpunt en laat 50 min. trekken. Passeer door een neteldoek, en laat alles inkoken tot ongeveer 2 dl. tomatenbouillon.

Tomatencompote : ontvel de tomaat, ontpit en snijd in brunoise.

Snipper de sjalot heel fijn en stoof aan. Voeg de tomaat toe, alsook de geplette look en tomatenpuree. Bevochtig met de bouillon en laat inkoken tot compotedikte, werk af met azijn en controleer op kruiding.

Laat de rijst in een klein beetje olie poffen, kruid met selederijsout.

Bordschikking : schik drie hoopjes tomatencompote in een diep bord, leg hier de gepofte rijst tegenaan, leg er dan de langoustines bovenop, giet de bouillon errond en werk verder af met de pesto en de basilicumblaadjes.