

Garnalenbisque met gebakken zeebarbeel



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 500 gram garnalen (ongepeld)
- 1 olijfolie, boter
- 1 sjalot, kleine wortel
- 2 teentjes knoflook
- 1 scheut cognac
- 2 el tomatenpuree
- 2 tomaten
- 1 el bloem
- 1 glas witte wijn (droge)
- 1 liter visfumet
- 1 peper en zout
- 1 kruidentuiltje
- 8 zeebarbeelfilets
- 5 cm. komkommer

Bereiding

Pel de garnalen, hou ze apart en gebruik voor deze bereiding enkel de schalen.

Verhit olijfolie in een pan en fruit de schalen erin. Gie de olijfolie weg en voeg een klont boter toe aan de pan.

Snij de groenten fijn en doe deze in de pan en laat zacht stoven.

Blus met de cognac en flambeer, voeg tomaten en tomatenpuree toe en laat nog even stoven.

Bestrooi met de bloem, meng goed en laat even drogen op het vuur.

Blus dan met de witte wijn en bevochtig met de visfumet.

Kruiden met pezo en kruidentuiltje en breng al roerend aan de kook, laat 30 min. zacht koken en giet alles door een fijne zeef.

Bak de zeebarbeel in olijfolie net gaar. Kruiden naar smaak.

Snij de komkommer in kleine blokjes en serveer samen met de zeebarbeel in de bisque.