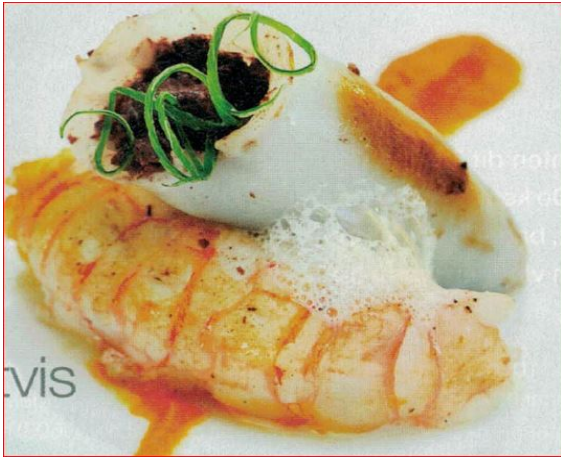


Gevulde pijlinktvis met beuling, langoustines en wortelpuree.



Ingredienten

Voor 6 personen:

- 6 pijlinktvissen
- 3 beulingen
- 1 sjalotje
- 6 langoustines
- 300 gram wortel
- 1 snuifje komijn
- 2 lente-uitjes
- 1 dl kippenbouillon
- 1 dl mel
- 30 gram parmezaan
- 1 halve gram lecithine emulgator
- 1 snuifje piment espelette
- 1 boter en olijfolie

Bereiding

Maak de pijlinktvissen schoon door pen en kopje te verwijderen, spoel overvloedig met fris water. Verwijder het vlies van de beuling, snij in fijne blokjes en stoof deze op met het fijngesneden sjalotje in een weinig olijfolie, laat afkoelen. Vul hiermee de pijlinktvissen met behulp van een spuitzak. Gaar de wortel met een snuifje komijn, voeg boter toe en mix tot een gladde massa. Snipper de lente-ui fijn en verfris in ijswater. Breng melk en kippenbouillon aan de kook, voeg de lecithine en de geraspte parmezaan toe, en mix dit tot een schuimige massa. Bak de gevulde pijlinktvissen en de langoustines kort en krokant. Doe wat wortelpuree op het bord, schik hierop de pijlinktvis en langoustine en werk af met de fijne lente-uitjes

en
het parmezaanschuim.

Recept van Seppe Nobels, Culinaire Ambiance november 2009