

Fregola met langoustine en hazelnoot



Ingredienten

- 200 g fregola, gekookt
- 150 g gemengde paddestoelen
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 1 sjalot, gesnipperd
- 150 g champignonsaus
- 4 el olijfolie
- 5 el Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 halve citroen, sap en rasp
- 1 el gezouten boter
- 4 eieren
- 8 verse langoustines, schoongemaakt
- 4 el hazelnoten, geroosterd en grof gehakt
- 3 el Arbequina olijfolie
- 100 g veldsla
- 1 bakje tuinkers
- 1 scheut natuurazijn
- fleur de sel
- fijn zeezout
- versgemalen zwarte peper

Voor de champignonsaus:

- 2 sjalotten, fijn gesnipperd
- 250 g champignons, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 3 takjes tijm, blaadjes
- 5 el rode port
- 250 ml kippenbouillon
- 100 ml room
- 50 g boter
- 1 halve citroen, sap

Bereiding

- Stoof voor de champignonsaus sjalotten, champignons, knoflook en tijm goed aan. Kruid met zout en peper, voeg port toe en laat verdampen. Bevochtig met de bouillon en room. Laat zachtjes inkoken tot een dikke saus. Verfris met citroensap.
- Zeef de saus, voeg boter toe en breng op smaak met zout en peper. Mix met de staafmixer.
- Tik de eitjes en laat ze allemaal in een verschillend koffiekopje glijden. Zet de kopjes weg in de koelkast.
- Stoof de sjalot en knoflook aan in een beetje olijfolie en kruid met zout en peper. Voeg de fregola toe en bevochtig met de champignonsaus. Roer alles goed door en verwarm. Voeg de olijfolie en boter toe en laat zachtjes verder stoven. Voeg de Parmezaan toe en verfris met citroenrasp en -sap. Zorg ervoor dat de fregola mooi smeuijg is.
- Pak de eitjes uit de koelkast en pocheer ze: zet water met zout en een scheutje natuuraazijn op en breng naar een kookpunt. Zet dan het vuur op lagere stand en draai met een garde in het midden van het water hard rond, zodat er een draaikolkje ontstaat. Giet de eitjes een voor een zachtjes in het kolkje. Als het verse eitjes zijn, gaat het eiwit gelijk mooi rond de dooier zitten en kun je ze zo mooi pocheren tot ze stevig zijn, maar nog zacht vanbinnen. Haal de eitjes uit het water en leg ze op een handdoek. Kruid met fleur de sel en versgemalen peper.
- Kruid de langoustines met zout en peper en bak kort in olijfolie.
- Plaats de smeuijge fregola onderin een diep kommetje, met daarop het gepocheerd eitje. Leg de langoustines er mooi naast, lepel de saus er royaal rond en werk af met de hazelnoten, veldsla en tuinkers.

Recept naar Sergio Herman