



MENU OKTOBER

Langoustine met mango en piccalilly crème

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
Langoustine 10 st langoustine (17/20 met pantser) 1 el tomatenpuree 100 ml witte wijn 300 ml visbouillon	Langoustine Pel de langoustines en bewaar de pantsers en de koppen. Spoel de koppen en de pantsers goed af en schoon. Bewaar de schoongemaakte langoustine (staarten) in de koelkast tot gebruik. Zet de pantsers en koppen aan in wat boter totdat ze roze kleuren. Voeg de tomatenpuree toe. Verwarm deze puree waardoor hij ontzuurt. Blus af met de wijn. Verwarm de visbouillon. Voeg de warme visbouillon toe en laat 20 min trekken. Zeef de bouillon. Bewaar deze tot gebruik.
Piccalilly crème 4 el piccalilly 4 el crème fraîche	Piccalilly crème Pureer de piccalilly met een staafmixer en meng met de crème fraîche. Passeer door een zeef en zet koel weg.
Mango 2 st mango (niet overrijp)	Mango Schil 1 mango en snijd deze brunoise 1x1 cm. Bewaar tot gebruik. Snijd van de andere mango schijven van 2 mm dikte. Steek 10 rondjes van Ø 3cm hier uit.
Monchou 200 g Monchou	Monchou Zorg dat de Monchou heel koud is. Snijd de Monchou brunoise (3x3 mm) en maak voor elk bord een portie van ongeveer 6 blokjes.
Radijs 3 st radijs	Radijs Snijd de radijs in dunne schijfjes van 2 mm. Ze de radijsschijfjes weg in een mengsel van rijstazijn en olijfolie.

MENU OKTOBER

Eindbewerking

1,5 g lecithine
boter
zonnebloemolie
Venne cress

Eindbewerking en presentatie

Kruid de langoustine staarten met peper en zout en bak ze in een half om half mengsel van zonnebloemolie en boter.
Snijd de 10 mango rondjes in de vorm van 'waaiertjes'.
Verwarm de bouillon, kruid met peper en zout. Voeg de lecithine toe.
Haal de pan van het vuur. Schuim de bouillon op met een staafmixer.
Je maakt schuim door de staafmixer schuin draaiend in de bouillon te steken. Dit zorgt er voor dat er lucht wordt toegevoegd aan de bouillon waardoor het schuim ontstaat. Dit kan je meerdere keren herhalen om tekens nieuw schuim te maken.

Plaats 1 el piccalilly crème op het bord en leg er de langoustine op.
Garneer met blokjes Monchou, mango, radijs en vene cress.

Doe wat schuim op de langoustine.

