Langoust met hete kruidensalsa en groentenfrites

Ingrediënten

10

- 10 st langoesten a 500 g
- 500 g knolselderij
- 500 g winterwortel
- 500 g knolraap
- 250 g groene sla (gewassen)
- 100 g Bresc Knoflook gehakt
- 3 st citroen
- 2 dl French dressing
- 2 dl olijfolie
- 250 g mayonaise
- 125 g Bresc Rode peperpuree
- 50 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 5 st uien, rood
- 1250 g Bresc Pomodori marinati
- 50 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 15 g Bresc Rode peperpuree
- 2 bs peterselie, gehakt
- 50 g koriander, gehakt
- 3 dl olijfolie
- 1 dl rode wijnazijn
- peper en zout

Gebruikte bresc producten

Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g

Bresc Knoflook gehakt 1000g

Bresc Knoflook gehakt 450g

Bresc Rode peperpuree 450g

Bresc Spaanse knoflookpuree uit Andalusië 450g

Bereidingswijze

Pel voor de salsa de uien en snipper deze fijn. Meng de ui met de knoflookpuree, pomodori marinati, rode peperpuree, peterselie, koriander, wijnazijn en olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Meng voor de chilidip de mayonaise met de rode peperpuree en de knoflookpuree.

Steek voor de langousten de barbecue aan. Snijd met een groot mes de kreeften doormidden vanaf de kop. Kook de poten 2 minuten en hak ze door. Vermeng de knoflook met de olie en marineer de kreeften ermee.

Schil de groenten en snijd hier frieten van. Verwarm de frituur op 180 ?. Grilleer de kreeften eerst op de schaalkant en bedruip af en toe met de lookolie. Frituur de frieten goudbruin en zout ze wat na. Serveer de langoust met de friet, aangemaakte sla, pepermayonaise en een kwart citroen.