

LANGOUST MET HETE KRUIDENSALSA EN GROENTENFRITES



GEDEBUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde
tomatenstukjes 1000g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Rode peperpuree 450g



Spaanse knoflookpuree
uit Andalusië 450g

INGREDIËNTEN

4

- 4 st langoustes a 500 g
- 200 g knolselderij
- 200 g winterwortel
- 200 g knolraap
- 100 g groene sla (gewassen)
- 40 g Bresc Knoflook gehakt
- 1 st citroen
- 0,5 dl French dressing
- 0,5 dl olijfolie
- 100 g mayonaise
- 50 g Bresc Rode peperpuree
- 20 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 2 st uien, rood
- 500 g Bresc Pomodori marinati
- 20 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 5 g Bresc Rode peperpuree
- 0,5 bs peterselie, gehakt
- 20 g koriander, gehakt
- 3 dl olijfolie
- 1 dl rode wijnazijn
- peper en zout

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 langoustes 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 °C. Grilleer de kreeften eerst op de schalkant 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.