

LANGOUSTINE CARPACCIO, GEFRITUURDE INKTVIS EN SOFRITO CRÈME



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Salsa met grove
tomatenstukjes 1000g



Zongedroogde
tomatenpuree 450g

INGREDIËNTEN

4

- 12 st langoustines
- 6 st pijlstaartinktvisjes
- 1 st citroen
- 100 g chorizo
- 80 g Bresc Chunky salsa tomato
- 50 g paneermeel
- 0,5 dl sofrito (zie recept)
- 0,5 dl saffraan rouille (zie recept)
- cress
- 1 st little gem
- olijfolie
- zout

Voor de sofrito:

- 800 g tomaten gepeld
- 200 g Bresc Sjalotten gehakt
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 40 g Bresc Knoflookpuree
- 20 g Bresc Rode peperpuree
- 10 g pimenton
- 10 g Bresc Madras
- 5 g saffraan
- 1 dl olijfolie
- 2 dl water

Voor de saffraan rouille:

- 20 g Bresc Organic garlic puree
- 20 g mosterd
- 20 g Bresc Rode peperpuree
- 5 g saffraandraadjes
- 2 st eierdooier
- 0,5 l zonnebloemolie
- 0,4 dl witte wijnazijn

BEREIDINGSWIJZE

Laat voor de rouille de saffraan trekken in de witte wijnazijn. Pureer de organic garlic puree met de rode peperpuree, de mosterd en azijn. Bind met de olie tot mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.

Kook voor de sofrito de sjalotten gehakt in het water tot het verdampt is. Voeg de olijfolie, strattu di pomodoro en knoflookpuree toe. Bak het goudbruin zonder te verbranden. Voeg de pimenton, madras en de gepelde tomaat toe en kook dit in. Pureer het met de staafmixer en breng op smaak.

Pel de langoustines, haal de darmpjes eruit, leg ze tussen plastic folie en plet ze. Leg koud. Snijd kleine blokjes van de chorizo en bak dit uit in een koekenpan. Laat het uitlekken op papier. Maak de inktvis schoon. Snijd de inktvis in zeer dunne ringetjes en paneer ze met de paneermeel.

Verwarm de frituur voor op 190°C. Frituur de inktvis goudbruin en krokant, laat het uitlekken op papier en zout het na. Smeer een bord in met wat sofrito. Leg de carpaccio van langoustines op het bord en smeer het in met wat olie en rasp en sap van de citroen. Breng op smaak met peper en grof zout. Maak de gerechten op met de inktvis, chunky salsa tomato, rouille en sla en garneer met cress en nog wat sofrito.