



LANGOUSTINE BISQUE MET VANILLE EN ESPRESSO

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 8 personen

Tijd: 30 minuten bereiden + 1 uur kooktijd

Ingrediënten langoustines:

- 700 gram koppen en scharen van langoustines
- 1 vanillestokjes
- 1 plukje saffraan
- 1½ tl piment d'Espelette (of cayenne peper)
- 5 takjes tijm
- 5 takjes basilicum
- 3 tenen knoflook
- 2 el tomatenpuree
- 100 ml cognac
- 200 ml droge witte wijn
- 30 ml espresso
- 500 ml slagroom
- 1 - 2 tl citroensap (optioneel)
- 4 el zonnebloemolie

Ingrediënten groenten:

- 2 stengels bleekselderij, in boogjes gesneden
- ½ knolselderij, in stukjes van 2 x 2 cm gesneden
- 1 winterpenen, 3mm dikke plakken gesneden
- ½ preien, in ringen van 3 mm gesneden
- ½ venkel, in stukjes van 2 x 2 cm gesneden
- 1 uien, in halve ringen gesneden
- 50 gram champignons, in plakken van 3 mm gesneden
- 2 grote rijpe tomaten, in kwarten gesneden
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- fleur de sel

Bereiding:

- Verwijder de ogen van de langoustines door de harde schaal van de kop te halen. Hiermee voorkom je dat de bisque straks bitter wordt.
- Hak de scharen van de langoustines kapot met een mes of bijtje.
- Verhit de olie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de langoustines aan tot ze beginnen te karamelliseren.
- Voeg al roerend de tomatenpuree toe en bak deze 30 seconden mee. Kijk uit dat de puree niet aanbrandt.
- Zet de afzuigkap uit en flambeer de langoustines met de cognac. Zorg er voor dat alle cognac verdampt.
- Schraap alle aanbaksel goed los van de bodem, want hier zit heel veel smaak in.
- Blus dan af met de witte wijn en laat deze 1 minuut meekoken.
- Giet de inhoud van de koekenpan over in een grote soeppan.
- Voeg water toe tot alle langoustines onder staan en laat op laag vuur pruttelen.
- Maak de koekenpan schoon en zet deze weer op het hoge vuur met 4 eetlepels olie.
- Voeg alle gesneden groenten toe, behalve de tomaten, en bak deze op hoog vuur aan te ze licht bruin beginnen te karamelliseren.
- Schraap het merg uit het vanille stokjes en bewaar het merg voor een ander recept. Wij gebruiken alleen het stokje.
- Voeg het vanillestokje, piment, saffraan, tijm, knoflook, tomaten en zeezout toe aan de soeppan.
- Schep de gekaramelliseerde groenten uit de koekenpan bij de soeppan.
- Zorg dat alle ingrediënten net aan onder water staan. Voeg indien nog wat kokend water toe.
- Om de smaak van de gekaramelliseerde langoustines te accentueren giet je de espresso in de soeppan en laat het geheel afgedekt 40 minuten zachtjes koken.
- Giet de bisque door een zeef over in een schone soeppan.
- Breng de bisque aan de kook en laat tot $\frac{2}{3}$ inkoken.
- Voeg de room toe en laat deze weer tot $\frac{2}{3}$ inkoken.
- Breng de bisque op smaak met nog wat zeezout en een theelepel citroensap.
- Schuim de bisque op met een staafmixer.
- Leg een paar basilicumblaadjes in kommetjes. Schenk de bisque er over en garneer met een beetje piment d'Espelette.

Bon appétit!

28-03-2024