

Langoustine van de Chef met espuma van geitenkaas

Benodigheden:

Langoustines:

- ❖ 20 st langoustine
- ❖ Olijfolie
- ❖ Zout en Peper
- ❖ Limoncello

Geitenkaas espuma:

- ❖ 100g room
- ❖ 50g melk
- ❖ 100g geitenkaas
- ❖ 20 g gelatine of pro espuma

Gemarineerde bieten:

- ❖ 5st rode biet
- ❖ 3 dl bietensap
- ❖ 200 g sushi azijn
- ❖ 20 g olijfolie of limoensap
- ❖ Zout en Peper



Bereidingswijze:

Langoustines: Snijd de langoustines tot tartaar en maak aan met olijfolie, peper, zout en limoncello. Rol de tartaar uit tussen plastic en vries in. Snijd hier strakke schijven uit. Laat de schijven op het bord ontdooien.

Geitenkaas espuma: Breng de room en melk met de honing, tegen de kook op 85 graden, Mix dit met de kaas, laat tijdje verwarmen doe er van het vuur af de pro espuma (of 1 blaadje in water geweekte gelatine) door en wat peper en zout.

Doe over in de kidde/slagroomspruit en draai er 1 patroon op. Leg een nacht plat in de koelkast. Smit de espuma in een diep bord en leg er 2 schijfjes langoustine terrine op.

Gemarineerde bieten: Kook de bieten in bietensap en snijd daarna in dunne plakken. Marineer de plakken in sushi azijn en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer in diep bord, de geitenkaas emulsie, langoustine tartaar en versier met bietenplakken.

