

# Amuse: langoustine met mango en piccalilly crème

## **Ingrediënten:**

### **Langoustine:**

10 st langoustine, vers  
(17/20 met pantser)  
1 el tomatenpuree  
1 dl witte wijn  
3 dl visbouillon

### **Piccalilly crème:**

3 el piccalilly  
1 dl crème fraîche

### **Mango:**

2 st mango  
(niet overrijp)

### **Monchou:**

1 st monchou

### **Radijs**

2 st radijs

### **Afwerking:**

zonnebloemolie  
lecitine  
10 bl vene cress

## **Bereidingswijze:**

### **Langoustine en saus:**

Pel de langoustines en bewaar de pantsers. Zet de pantsers aan in wat boter. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur. Blus af met de wijn. Voeg de warme visbouillon toe en laat 20 min trekken. Zeef de bouillon. Bewaar tot gebruik.

### **Piccalilly crème:**

Pureer de piccalilly met een staafmixer en meng met gelijke hoeveelheid crème fraîche. Passeer door een zeef en zet koel weg.

### **Mango:**

Schil 1 mango en snijd deze brunoise 1x1 cm. Bewaar tot gebruik. Snijd van de andere mango schijven van 2 mm dikte op de snijmachine. Steek 10 rondjes van Ø 3cm eruit. Laat 'drogen' op de snijplank.

### **Monchou:**

Zorg dat de monchou heel koud is. Snijd de crèmekaas brunoise (3x3 mm) en maak voor elk bord een portie van ongeveer 6 blokjes.

### **Radijs:**

Snijd de radijs in dunne schijfjes van 2 mm.

### **Afwerking:**

. Kruid de langoustine met peper en zout en bak ze in wat olie.  
. Snijd de mango rondjes in en vorm 10 'trechtertjes / waaiertjes' (zie foto).  
. Verwarm de saus, kruid met peper en zout en schuim op met wat lecitine.

### **Indekken:**

Dek in met een klein 8-kantig bord met amuse mes en vork.

### **Presentatie:**

Zie foto: plaats 1 el piccalilly crème op het bord en leg er de langoustine op. Garneer met blokjes Monchou, mango, radijs en vene cress. Doe wat schuim op de langoustine.

