

Garnalenloempia op een bedje van courgette-spaghetti

Ingrediënten:

Loempia:

60 gr sjalotten
2 st knoflookteentjes
400 gr gepelde tijgergarnalen 26/30
olijfolie
20 st dim sum vellen 10 x10

Courgette:

2 st groene courgette

Zeekraal

100 gr zeekraal
30 gr sjalot
olijfolie

Saus:

1 st limoen
50 gr eigeel (gepasteuriseerd)
75 gr Parmezaanse kaas (geraspt)
1,5 dl room

Afwerking:

zonnebloemolie

Indekken:

Presentatie:

50 gr Parmezaanse kaas (vlokken)

Bereidingswijze:

Loempia:

Snipper de sjalotten en de knoflook en fruit glazig en laat afkoelen in een zeef (uitlekken).

Controleer de garnalen op aanwezigheid darmkanaal en verwijder deze indien nodig. Hak de garnalen fijn, meng het met de sjalot/knoflook en breng op smaak met peper en zout. Verdeel in 20 porties.

Leg een portie op een dim sum vel. Bestrijk de randen met wat losgeklopte ei en vouw het dicht in een driehoekige vorm. Maak er 20.

Bewaar in de koeling tot de afwerking.

Courgette:

Was de courgetten en maak spaghetti met behulp van de spirelli.

Blancheer de spaghetti 20 seconden in kokend water, schrik af in ijswater en laat in een zeef goed uitlekken.

Zeekraal

Controleer zeekraal op harde stukken.

Snipper de sjalot heel fijn.

Saus:

Pers de limoen uit. Rasp de kaas.

Meng eigeel, geraspte Parmezaanse kaas en room. Verwarm au bain-marie tot de saus gaat binden en breng op smaak met limoensap.

Afwerking:

- Voeg de spaghetti aan de saus toe. Schep voorzichtig om. De saus bindt om de courgette. Houdt warm in warmhoudkast
- Bak de gesnipperde sjalotjes glazig en voeg zeekraal toe. Bak zeekraal ongeveer 5 minuten mee (knapperig).
- Frituur 175°C de garnalenpakketjes in porties in 3- 5 minuten goudbruin.

Indekken

Warm wit groot bord met kleine mes met vork

Presentatie:

Draai de courgette om een vork en leg een nestje in het midden van het bord. Leg rondom wat zeekraal. Leg één pakketje op de courgette-spaghetti en de andere ertegenaan. Garneer af met Parmezaanse kaas en serveer uit.

