

LANGOUSTINE MET EMULSIE VAN GEITENKAAS, ZOETZURE BIET EN SCHUIM VAN SCHAALDIEREN

INGREDIËNTEN

20 st langoustine \ olijfolie \ peper \ zout \ limoenrasp \ **100 g** room \ **150 g** melk \ **100 g** oude geitenkaas \ **75 g** water \ **20 g** gel crème \ **400 g** CHEF® Natural Schaaldierenfumet \ **100 g** water \ **5 g** agar-agar \ **5 st** rode biet \ **3 dl** bietensap \ **200 g** sushi azijn \ **20 g** olijfolie \ limoenrasp

BEREIDING

Langoustines: snijd de langoustines tot tartaar en maak aan met olijfolie, peper, zout en limoenrasp • rol de tartaar uit tussen plastic en vries in
• snijd hier strakke balken uit • laat de balken op het bord ontdooien • **geitenkaas emulsie:** laat de room, melk, geitenkaas, het water en de gel crème – bindmiddel sosa – 5 minuten draaien in de thermoblender op 85 °C • **schaaldieren crème:** breng de fond, het water en de agar-agar aan de kook en laat 3 minuten doorkoken • stort het mengsel in mallen en laat afkoelen • **gmarineerde 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.

