

# SCHOL MET LANGOUSTINE EN GEPOFTE AMARANT

## INGREDIËNTEN

**1,2 kg** scholfilet \ **10 st** langoustine \ **3 st** mini paksoi \ **200 g** geschilde bospeen \ **20 g** gesnipperde ui \  
**1 dl** ingedampt sinaasappelsap \ **1 à 2 st** kardemompeulen – gekneusd \ **1 dl** CHEF® Natural Gevogeltefond \ **40 g** boter \  
**2 dl** room \ **3 dl** CHEF® Natural Schaaldierenfumet \ **45 g** rietsuiker \ **120 g** amarant

## BEREIDING

**Schol/langoustines:** gril de scholfilets • ontdoe de langoustines van schaal en darmkanaal • stooft een gedeelte van de paksoi en gebruik de bladeren als salade • **groentepuree:** zweet voor de bospeenpuree de gesnipperde ui aan in de boter • voeg bospeen toe • blus af met gevogeltefond en het sinaasappelsap • voeg kardemompeulen toe en gaar in een met deksel afgesloten pan • laat, wanneer alles gaar is, het vocht deels indampen • draai er in de thermoblender een gladde puree van • **sous:** kook voor de kreeften crèmesaus de room een beetje in met 1 dl schaaldierenfumet • karamelliseer de rietsuiker licht en vermeng deze met 2 dl warme schaaldierenfumet • laat tot de juiste dikte indampen • **gepofte amarant:** kook de amarant gaar en laat drogen • pof in hete olie en vermeng nadien met bospeen vinaigrette.

