

KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

50 gram amandelpoeder
50 gram panko
5 gram malto
20 gram ansjovis
1 eetlepel olie
langoustines of gamba's
vongole of mosselen
wakame of zeekraal
inktvis
venkel
wortel
prei
ui
tomatenpuree

Sea and sand

Eten is beleven met een eetbaar strand. Inspiratie van Heston Blumenthal en een schepje uit de trukendoos van Ferran Adria



BEREIDING

Maak de langoustines schoon en bewaar de koppen en schalen. Snijd de wortel, prei en ui in grove stukken. Warm in een pan wat olie op en bak de koppen en schalen hierin aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze even mee. Als laatste de groenten meebakken en het geheel afblussen met witte wijn. Vul de pan verder met water, zodat alles onder staat. Laat dit zo lang mogelijk trekken.

Voor het zand begin je met het kort aanbakken van de ansjovis en de panko. Laat afkoelen en maal dit daarna fijn in de keukenmachine met het amandelpoeder en de malto. Voeg langzaam de olie toe en breng op smaak met zout.

Maak de inktvis schoon. Snijd de venkel in kleine blokjes en stoof of kook deze gaar. Nu gaan we het bord opmaken: Begin met het zand en leg daarnaast de wakame. Op de wakame komt de gestoofde venkel en alle gegaarde vis.

We maken het af met de zee! Dit doen we door de vissoep samen met wat lecite op te schuimen en deze met een lepel op de vis te scheppen.