

Recept van Dimitri Lysens, restaurant Magis

Langoustine barigoule

Voor 4 personen

Barigoule

200 g gerookt spek

200 g ui

200 g wortel

200 g selder

200 g venkel

50 g look

5 peperbollen

5 korianderbollen

1 bouquet garni (tijm, rozemarijn, laurier, peterseliestengels)

25 cl witte wijn

1 l kipbouillon

Groenten

3 violetartisjokken

1 bouquet garni (tijm, rozemarijn, laurier, peterseliestengels)

1 ui

1 venkel

1 wortel

1 selder

1 pijpajuin

1 basilicum

Langoustines

8 Bretoense langoustines van 150g/stuk.

Voor de barigoule: Snij de groenen in grove stukken met het spek en laat zweten in een beetje olijfolie. Bevochtig met witte wijn en laat tot de helft reduceren. Voeg de bouillon toe met de bouquet garni, peper en koriander en laat 2 uur op een zacht vuurtje net tegen het kookpunt garen. Zeven en ontvetten.

Voor de groenten: Schil de artisjokken en kook ze vacuüm gedurende 45 minuten op 90°C met 10 cl barigoule, 5 cl olijfolie en 1 bouquet garni. Mix 1 artisjok met wat olijfolie tot een gladde puree. Snij de rest van de groenten in gelijke vormen en kook ze 2 tot 3 minuten in de barigoule.

Langoustines: Bak de langoustines in een pan zonder vetstof of op de plancha. Dresseer de verschillende groenten in het bord met de langoustines, de puree en werk af met julienne van pijpajuin en mooie blaadjes basilicum. Giet er ongeveer 10 cl barigoulevocht en een scheutje fruitige olijfolie bij.