

Witlooflinguine met tong en garnaltjes

Een feestelijk en heel fijn pastage-recht met ingrediënten van bij ons... U maakt het klaar in amper een kwartiertje.

■ Ingrediënten (4 personen)

- 500 g linguine (Benito)
- 10 hondstongfilets (diepvries, Kelvin)
- 120 g Noordzeegarnalen (diepvries, Kelvin)
- 4 grote stronken witloof
- het sap van 1 citroen
- 2 dl lichte room
- 1/2 blokje visbouillon
- 4 eetl. boter
- 2 eetl. bloem
- nootmuskaat (Topaz)
- peper en zout



■ Voorbereiding

- Snij het witloof in de lengte in fijne reepjes en sprenkel er het citroensap over om verkleuren te voorkomen.

- Laat de diepgevroren tongfilets oppervlakkig ontdooien gedurende 1 u op kamertemperatuur of 3 à 5 min. op de ontdooistand in de microgolfoven. Snij ze in de lengte middendoor, dep goed droog en wentel ze door de bloem.

■ Bereiding (15 min.)

1. Breng een ruime pan lichtgezouten water aan de kook. Doe er de witloofreepjes en de linguine in en laat goed doorkoken gedurende 9 min. Giet af en laat uitlekken.

2. Bereid de saus: laat de room gedurende 3 min. goed inkoken met het halve bouillonblokje.

3. Bak ook de vis: verhit 3 eetl. boter in een ruime braadpan en leg er de tongreepjes in. Bak ze 2 min. aan elke kant en kruid ze met nootmuskaat, peper en zout. Schep ze voorzichtig uit de pan en hou warm.

4. Smelt in dezelfde pan 1 eetl. boter en doe er de diepgevroren garnalen in. Verwarm ze al roerend zo kort mogelijk.

■ Afwerking

Schep de linguine met witloof door de saus. Schep ze op de borden en versier met de vis en de garnalen. Dien onmiddellijk op.

■ Hondstong

Hondstong of 'witje' is een platvis met mager, wit vlees. De vis is minder exclusief dan de Noordzeetong, maar heeft een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding. Ook qua smaak is hondstong een volwaardig alternatief.

■ Begeleidende wijn

*Manoir du Fort,
A.C. Sancerre*

Droge witte loirewijn met een fruitig boeket en een nerveuze en gecorseerde smaak. Zeer verfrissend.

*El Coto Blanco,
DOC Rioja, Spanje*

Voortreffelijke kwaliteitswijn uit de Rioja, afkomstig van de viura-druif: fruitig, fijn, smaakvol en fris.

