

**Gebakken langoustine's in een korstje van Quinoa**  
**3 bereidingen van inktvis; kroepoek, frix-air ijs, kruim**  
**bloemkool couscous met hazelnoot en bloemkoolmayonaise**

*Een recept van Jarno van Leeuwen, souschef bij restaurant Hermitage*

**Langoustine's :**

12 st gepelde langoustine met het staartje er nog aan  
100 gr quinoa  
pastabloem  
eiwit

Kook de quinoa in 15 min gaar, spoel koud en droog deze vervolgens 5 uur op 50 graden.  
Peper en zout de langoustine's en paneer ze met pastabloem eiwit en de quinoa.

**Bloemkoolmayonaise:**

1 stuks bloemkool  
2 dl melk  
3 dl room  
50 gr boter  
2 dl mayonaise  
peper/zout

Snij de roosjes van de bloemkool en houd 4 stuks apart, kook de rest gaar met de melk, room, boter en peper en zout. Als de bloemkool goed gaar is giet deze af maar vang het kookvocht op. Draai de bloemkool fijn in de thermoblender en voeg indien nodig nog wat kookvocht toe zodat een fijne massa ontstaat en laat deze afkoelen. Doe de mayonaise in een bekken en voeg hier 2 dl bloemkoolcrème aan toe en breng op smaak, vul een spuitflesje.

**Bloemkool couscous:**

4 bloemkool roosjes  
50 gr grof gemalen hazelnoot  
peper/zout

Draai de bloemkool op de pulse stand fijn in de robotcoupe, zodat de structuur van couscous ontstaat. Meng dit met 2 eetlepels bloemkoolmayonaise en de grof gemalen hazelnoot, proef en breng indien nodig op smaak met peper/zout.

**Inkvisijs uit de frix-air**

250 gr room  
87,5 gr glucose stroop  
125 gr schaaldierenbouillon  
100 gr eidooier  
2 zakjes inktvisinkt

5 gr zout  
12,5 slagen peper

Breng de room, glucose, schaaldierenbouillon, inktvisinkt en peper en zout aan de kook, haal van het vuur. Maak familie met de eidooier en zorg dat je goed blijft roeren. Proef het mengsel, als de smaak goed is vul je de frix air bekers en zet ze in de vriezer.

Wanneer de massa goed is aangevroren draai je het ijs op en scheppen maar.

### **Inktvis kroepoek**

100 gr tapiocabloem  
5 gr zout  
4 zakjes inktvisinkt  
50 gr water

Meng alle ingrediënten tot een gladde massa, smeer uit op matjes en leg deze op ovenplateau's en stoom vervolgens 12 minuten op 100 graden.

Na het stomen ongeveer een half uur laten drogen, knip vervolgens in stukjes en frituur kort in 180 graden, nazouten.

### **Inktviskruim**

50 gr schaaldierenbouillon  
1 zakje inktvisinkt  
50 gr ovoneve (eiwitpoeder sosa)  
peper/zout

Meng alles koud en doe het mengsel in de bekken van de kitchenaid en tik vervolgens luchtig. Wanneer het mengsel goed luchtig is en pieken heeft smeer je het met een spatel uit op vetvrij papier en leg deze op plateaus en droog het eiwitschuim vervolgens ongeveer een uur op 50 graden.

Wanneer goed gedroogd haal het uit de oven en verkrumel het schuim met je handen.

### **Opmaak gerecht**

Neem een mooi bord, plaats een grote ronde steker op het bord en vul deze met de bloemkoolcouscous en druk dit strak aan met b.v een tonicstamper.

Doe de bloemkoolmayonaise in een spuitflesje en trek hiermee een mooie streep op het bord. Maak wat mooie hoopjes met het inktviskruim.

Bak de gepaneerde langoustine's in een koekepan met olijfolie tot dat deze mooi krokant worden. Leg ze verspreid op het bord. Leg de gefrituurde kroepoek op het bord en schep het inktvisijs.

Geniet ervan!!!