

Friseline met langoustines en basilicum

Gekonfijte tomaten

- 1- Voorverwarm de oven tot op 100°C.
- 2- Ontvel de tomaten, snij ze in vieren en verwijder de pitjes.
- 3- Smeer een schaal in met olijfolie en leg de tomatenpartjes in de schaal. Voeg zout, peper en suiker toe.
- 4- Voeg een beetje knoflook en tijm op elk tomatenpartje toe.
- 5- Laat 1.30 minuten konfijten in een oven op 100°C.

Basilicumsaus

- 1- Snij de blaadjes basilicum klein.
- 2- Meng de basilicumolie, de blaadjes en de balsamicoazijn. Voeg peper en zout toe.

De langoustines en de Friseline

- 1- Snij de Friseline in stukjes en breng het op smaak met de dressing. Houd enkele hele blaadjes achter om het gerecht te garneren.
- 2- Pel de langoustine met uitzondering van de twee laatste ringen.
- 3- Rooster de langoustines met wat olijfolie in een koekenpan.

4 pers.

- 3 stronken Friseline
- 20 Langoustines
- 3 Tomaten
- 1 teentje knoflook
- Olijfolie
- Tijm en blaadjes basilicum
- Suiker

- 5 eetlepels basilicumolie
- 1 eetlepel Balsamicoazijn
- Peper, zout