

Salade van eekhoorntjesbrood met langoustines en een mosterddressing

Langoustines zijn in drie formaten verkrijgbaar. Ik geef de voorkeur aan de grootste, omdat ze wat dikker zijn en zoeter vlees hebben dat ook mals blijft als ze worden gebakken. We blancheren ze eerst 25 seconden in kokend water, zodat ze zich gemakkelijker laten pellen. Afgezien van het voorwerk is deze salade snel en eenvoudig te bereiden. De kleuren en aroma's gaan uitstekend samen.

Voorgerecht voor 15 personen

Ingrediënten:

30 grote langoustines

9 eetlepels olijfolie

750 g groot vers eekhoorntjesbrood, stelen bijgesneden, in dikke plakjes

½ l klassieke vinaigrette

3 tamelijk volle eetlepels dijonmosterd

500 g jonge spinazieblaadjes

Enkele snufjes mild kerriepoeder

Zeezout en versgemalen zwarte peper

Enkele blaadjes selderij ter garnering

1. Breng een grote pan met licht gezouten water aan de kook en blancheer de langoustines hierin 25 seconden. Laat ze uitlekken en afkoelen tot u ze kunt hanteren. Pel ze (dat gaat gemakkelijker als ze warm zijn): trek de koppen eraf en kneus de bovenlijven met het heft van een mes. Druk het roze staartje omhoog: u kunt het nu gemakkelijk in zijn geheel uit de schaal trekken.
2. Verhit in een koekenpan 9 eetlepels olie tot deze goed heet is en bak hierin de paddenstoelen tot ze gaar zijn en mooi kleuren. Bestrooi ze met zout en peper. Schep ze uit de pan en laat ze afkoelen.

Klassieke vinaigrette

Deze vinaigrette is beslist niet alleen bruikbaar als vinaigrette.

Klop 2 dl extra vergine olijfolie en 2 dl arachideolie door elkaar met 1 theelepel fijn zeezout, ¼ theelepel versgemalen zwarte peper, het sap van 1 citroen, ½ dl wittewijnazijn en ½ dl sherryazijn.

Doe deze vinaigrette in een schoon jampotje met schroefdeksel en schud hem voor gebruik. Voor circa ½ liter vinaigrette.

3. Meng de vinaigrette met de mosterd. Schep de paddenstoelen om met een derde van de dressing. Houd ze apart. Schep de spinazie om met zout, peper en de helft van de resterende dressing. Verdeel de spinazie over 15 borden.

4. Bestrooi de langoustines met zout, peper en kerriepoeder. Verhit in een koekenpan de resterende olie tot deze goed heet is bak de langoustines hierin ca. 2 minuten aan elke kant. Snijd grote exemplaren doormidden.
5. Schep de mosterdpaddenstoelen midden op de spinazie en schik hierop de langoustines. Sprenkel de resterende dressing erover, garneer met blaadjes selderij en serveer direct.

