

NAAM GERECHT

Langoustines in groentebouillon

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

- 8 langoustines
- 1 kleine komkommer
- 100gr. sojascheuten
- 1 eetlepel sojasaus
- 10cl. room
- 1 theelepel verse korianderblaadjes
- 1/2L. groentebouillon

FOTO:**BEREIDING:** 25 minuten

- Schil de komkommer, maar laar hier en daar nog wat van de schil zitten. Snij in kleine blokjes. Meng de blokjes met de sojascheuten.
- Klop de room met de sojasaus op tot die licht vloeibaar is. Doe er de koriander bij.
- Verwarm de bouillon. Pel de langoustines en steek de staarten op een prikker. Pocheer ze in de warme bouillon.
- Doe de groenten in een glaasje. Giet er de warme bouillon op en werk af met een lepel sojaroom. Leg er de langoustines bovenop.