Langoustines met mozzarella en gazpacho



Recept voor vier personen

Ingrediënten

- 150 g komkommer, in stukjes
- 150 g rode paprika, in stukjes
- 400 g rijpe tomaat, in stukjes
- 1 eetl sjalot, fijngesneden
- 3 - 4 eetl sherry azijn
- 12 langoustinestaarten
- 1 bol buffelmozzarella
- basilicum

Bereiding

1. Pureer in een blender de komkommer, paprika, tomaat en sjalot.
2. Breng op smaak met zout en witte peper. Voeg 3 eetlepels sherry azijn toe, proef en voeg naar smaak nog wat meer azijn toe. Zet weg in de koeling tot gebruik.
3. Wrijf de langoustines in met wat olijfolie en grill ze in een grillpan of in de oven.
4. Snijd de mozzarella in plakken.
5. Verdeel een laag van de koude soep over de borden en leg er om en om een langoustine en een plak mozzarella op. Garneer eventueel met een blaadje basilicum.

Bronvermelding: Foodteam