



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Recept

Tongschar, courgette, tomaat en salie

Chef

Bart Desmidt

Ingredienten

- 4 tongscharren, gefileerd
- 2 courgettes
- 4 kerstomaatjes

Marinade

- 50 g water
- 50 g suiker
- 30 g keukenazijn
- 1 piment

Ricotta

- Ricottabolletjes



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

- gele pastabloem

Saus

- 3 dl visbouillon
- 2 grote sjalotten
- 2 stengels selderij
- 1 dl melk
- 50 g goede boter
- enkele blaadjes salie
- 1/4 teentje look

Bereiding

Tongschar

Kruid de tongschar met peper en zout, bak in weinig boter.

Courgette en tomaat

Maak een marinade van het water, suiker, azijn en piment. Snij met de mandoline of dunschiller enkele slierten van de eerste courgette (let op dat je geen pitjes meehebt.) Laa de slierten even trekken in de marinade en rol op. Snij een aantal schijfjes van de tweede courgette. Laat ook die marineren. Ontvel de kerstomaatjes en laat eveneens marineren. Snij van de rest van de courgettes de buitenkanten weg, snij het vruchtvlees fijn, stoof aan in olijfolie met weinig look, tijm en peper en zout. Mix met een staafmixer tot een crème.

Ricotta

Wentel de ricottabolletjes door de gele pastabloem, leg ze 24 uur in de koelkast. Stoom ze enkele minuten voor het serveren.

Saus

Snij 1 sjalot en de selderij fijn. Breng de visbouillon aan de kook met de sjalot en selderij, laat goed opkoken. Voeg de melk toe. Laat de boter bruin worden (niet aanbranden) en stoof er de salie, look en fijngesneden sjalot in aan. Voeg toe aan de bouillon. Mix de bouillon op met een staafmixer en passeer door een zeefje. Kruid met peper en zout.

Presentatie

Leg een stukje tongschar op het bord. Schik er de overige ingrediënten rond, zoals op de foto. Mix de saus schuimig met een staafmixer, lepel op het bord.