



NODIG

- 4 kruimige aardappelen
- ½ savooikool, in reepjes gesneden
- boter
- peper en zout
- 5 cl kippenbouillon
- 0,5 dl room
- 50 g gesmolten boter
- sap van 1 citroen
- 1 grote meiknol of raap
- olijfolie
- 1 eetlepel sushiazijn
- 2 mooie tongen van ½ kilo, gefileerd
- 200 g handgepelde verse garnalen
- 1 dl jus van garnalenkoppen (of schaaldierenbouillon)
- 8 kleine blaadjes van jonge pimperl (of krulpeterselie)

Gegrilde zeetong met stoemp en Zeebrugse garnalen

Vorbereiding: 20 minuten • Bereiding: 35 minuten • Moeilijkheidsgraad: 🍳 🍳

DOEN

- Kook de aardappelen gaar in gezouten water.
- Stoof ondertussen de gesneden savooikool in boter met peper en zout. Blus af met de bouillon en laat 25 minuten garen.
- Verwarm de room en smelt de boter. Giet de aardappelen af en plet met de warme room en de gesmolten boter. Kruid met peper en zout en meng de kool eronder. Verfris met citroensap.
- Snijd de meiknol in fijne schijfjes en steek er met een ronde keukenring rondjes uit. Kruid met peper en zout en marineer met wat olijfolie en de sushiazijn.
- Verwarm de oven voor op 180 °C. Kruid de tongen met peper en zout en rooster ze 1 tot 2 minuten in de warme oven.
- Verdeel ze over de borden. Lepel er wat stoemp bij. Werk af met de schijfjes meiknol, de garnalen, de jus en wat jonge pimperl.