**Langoustines met gelei van tomaat**

eieren
grof zeezout
verse tomaten
gelatineblaadjes
aardpeer
boter
peper
zeezout
nootmuskaat
piment d’Espelette
bieslook
olijfolie
knoflook
peterselie

langoustines
wortelen
prei
selder
ui
laurier
witte wijn
cayennepeper
Cognac
room
vloeiende bloem
bladerdeeg

Haal het staartvlees uit de langoustines.

**Maak een fond:** zet afval van de langoustines, wortelen, prei, selder en ui op met water. Doe er wat laurier bij en een glas witte wijn. Laat minstens een half uur koken. Druk de fond door een zeef en dat wel letterlijk: er moet zoveel mogelijk van het kookvocht uitgeperst worden.

Laat de gezeefde fond nog een kwartiertje inkoken. Breng verder op smaak met een snuifje cayennepeper en een flinke scheut Cognac.

**Maak een lichte** [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm)en leng deze aan met de fond tot een bisque. Meng er een paar scheuten room onder.

**Maak bladerdeegstengels**. Snijd lange smalle repen uit een blad bladerdeeg, strijk in met eigeel en bestrooi met grof zout. Bak ze goudbruin in een oven op 185°C.

**De tomatengelei:** mix verse tomaten in de blender en zeef. Kruid met peper, zout en piment d’Espelette. Warm op tot lauw. Meng met geweekte gelatineblaadjes en giet de bereiding in individuele kommetjes. Laat afkoelen en opstijven.

**Maak puree van aardperen** met boter, peper, zout en nootmuskaat.

Bak de langoustinestaartjes in olijfolie met knoflook en peterselie. Kruid met piment d’Espelette

**Op het bord:** een lauw-warme quenelle aardpeerpuree op de tomatengelei en daarop een langoustinestaartje. Werk af met bieslooksnippers, geraspt hardgekookt ei, grof zeezout en piment. Leg een bladerdeegstengel over het bordje. Zet daarnaast een glaasje warme langoustinebisque.