

## **Zeewolf | katenspek | witlof | Argentijnse gamba**

4 personen

### **Zeewolf met katenspek en truffel**

4 zeewolffilets van 80 gram

4 plakjes katenspek

1 el truffelsalsa

Smeer de plakjes katenspek in met de truffelsalsa en wikkel er de zeewolffilets in. Leg ze koel weg. Bak de filets, vlak voor het uitserveren, in een beetje boter en olie goudbruin en gaar. De zeewolf moet nog een beetje sappig zijn.

### **Gesauteerde witlof**

2 stronkjes witlof

Beetje gembersiroop

Mirin

Peper en zout

Boter

Verwijder de buitenste bladen van de witlof en snijd de witlof in de lengte doormidden en snijd in een grove juliënne en stoof deze beetgaar in de boter. Blus af met de gembersiroop en een scheutje mirin. Maak op smaak met peper en zout.

### **Schuimige saus van Argentijnse gamba**

12 ongepelde Argentijnse gamba's

1 dl witte wijn

4 dl gambabouillon

⅓ wortel, fijngesneden

½ venkel, fijngesneden

½ prei, fijngesneden

1 dl noilly prat

2,5 dl kookroom

Pel de gamba's en zet ze koel weg. Bak de garnalenpantseren in een scheutje olijfolie aan en voeg na 5 minuten de groenten toe. Bak even mee en blus af met de witte wijn en de noilly prat en laat het vocht grotendeels verdampen. Voeg de gambabouillon toe en laat een ½ uur trekken op een laag vuur. Doe de massa in de magimix en mix tot een fijne massa. Zeef de saus en doe over in een steelpan. Voeg de room toe en laat zachtjes inkoken tot de gewenste dikte. Maak saus op smaak maken met zout en peper. Bak de gamba's vlak voor het uitserveren krokant in een beetje olie.

## **Opmaak**

Cress

Sinaasappelolie

Leg een beetje witlof op het midden van het bord en leg de zeewolffilet erbovenop en schep de schuimige saus erover. Besprenkel licht met een beetje sinaasappelolie en garneer af met de gamba's en de cress.

## **Wijnadvies**

Een Vermentino uit Sardinië.