

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Gegrilde rode mul met lauwwarme tartaar van langoustines



Groen



Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingredienten

12 rode mulfilets

olijfolie

200 gr. gepelde peulvruchten

4 blaadjes basilicum

6 verse langoustines

8 groene asperges

200 gr. risotto

peper en zout

1 limoen

50 gr. roomboter

2 tomaten (schoon en ontveld)

Bereiding

1. Snijd de langoustines fijn en meng deze met ca. 1 el olijfolie, 1 tl limoenschil, peper en zout.
2. Zet de risotto op met 4 dl. bouillon. Ongeveer 20 minuten tegen de kook aanhouden.
3. Voeg als laatste de in blokjes gesneden tomaat en gesneden basilicum toe.
4. Schil de asperges tot de helft en snijd ca. 2 cm. van de kontjes af.
5. Bak ze kort in de roomboter (2 min.) en zet ze vier minuutjes opzij.
6. Grill de mulfilet op de huidkant kruislings.
7. Doe op de mulfilet 1 lepel langoustinetartaar en leg daar vervolgens de andere filet op, met de huidkant boven.
8. Verwarm de risotto en de groentes op het vuur, en zet de mulfilet ca. 3 minuten in de oven (180 graden).