

Puree van gele linzen met rivierkreeftjes en cajunkruiden

Ingrediënten voor vier personen:

150 tot 175 gram gele linzen; eventueel uit pot of blik
150 gram gepelde en gekookte rivierkreeftjes
2 theelepels cajunkruiden
2 eetlepels olijfolie, extra vierge
1 ui
0,5 l gevogelte- of groentenbouillon
stokbrood of gebakken deegcupjes
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Ui schillen en in stukjes snijden. Gele linzen afspoelen en in een vergiet laten uitlekken. Gevogelte- of groentenbouillon aan de kook brengen, uitgelekte gele linzen en stukjes toevoegen en op een lage hittebron in ruim 1,5 uur of iets langer gaar stoven. Naar smaak extra bouillon gebruiken. Iets laten afkoelen en met een vork fijnmaken of met een staafmixer pureren. Op smaak brengen met peper en zout en de olijfolie erdoor roeren. Reepjes stokbrood met de puree besmeren of gebakken deegcupjes met de puree vullen. Met rivierkreeftjes garneren en met cajunkruiden bestrooien. Een goed gekoeld glas Duits & Lauret blond erbij drinken.

Han Hidalgo
Biercuisine