# Langoustine met ajo blanco en blauwe bes



## Ingrediënten

10

- 415 g amandelen
- 75 g Bresc Roasted garlic puree
- 215 g broodkruim
- 190 g olijfolie
- 825 g water
- 75 g witte wijnazijn
- peper en zout naar smaak
- 1 knolselderij
- 25 langoustines
- blauwe bessen

## Gebruikte bresc producten




Bresc Geroosterde knoflookpuree 325g

## Bereidingswijze

Laat de amandelen een nacht weken in het water. Voeg de amandelen en de overige ingrediënten bij elkaar en mix fijn. Breng op smaak en zeef. Snijd de knolselderij in dunne rechthoeken. Kook beetgaar in een scheutje water en een klontje boter. Smaak af met peper en zout. Maak de langoustines schoon en bak ze. Leg de langoustine op de knolselderij. Werk af met de blauwe bessen. Serveer er de ajo blanco bij.

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000