

## Ingrediënten 4 personen

4 langoustines  
5 dl. schaaldierenbouillon

### Ballottines:

4 langoustines  
1 ei  
peper en zout  
2,5 dl. koude room

### Risotto van Basmatirijst:

1 dl. Arbequina olijfolie (Valderrama)  
teentje knoflook  
gesnipperde sjalot  
150 gram Basmatirijst  
5 dl. kippenfond  
20 gram boter  
0,2 dl. room  
0,5 dl. opgeslagen room  
20 gram Parmezaanse kaas

### Garnituur:

80 gram cèpes  
Hojiblanca olijfolie (Valderrama)  
Salty Fingers (Koppert Cress)

### Eekhoortjesbroodolie:

100 gram eekhoortjesbrood of cèpes  
4 dl. Picudo olijfolie (Valderrama)  
Tussengerecht

**Cees helder is de eerste chef in Nederland met drie \*\*\*  
Ballottine van langoustines  
Carpaccio van langoustines met basmatirijst  
Olie van eekhoortjesbrood  
en 'Salty Fingers' van Koppert Cress**

## Werkwijze:

Pel de langoustines en ontdoe de diertjes van hun darmkanaal. Plet met behulp van een pan vier langoustines stuk voor stuk heel voorzichtig tussen twee velletjes plastic keukenfolie. Zorg ervoor dat de langoustines in een natuurlijke positie liggen (zie film). Leg de vier folies gedurende een paar uur in de vriezer.

Doe de Arbequina van Valderrama, tezamen met de fijngesneden knoflook en de gesnipperde sjalot in een pan, voeg de rijst toe en laat licht glazig worden.

Doe de overige langoustines in een keukenmachine met het ei en zout en peper, totdat een gladde massa ontstaat. Voeg, beetje bij beetje, de room toe. Zorg dat vooraf alle ingrediënten goed koud zijn. Maak vervolgens mooie quenelles (zie film) en pocheer deze circa 5 minuten heel zachtjes in ruim water. Zorg ervoor dat het water niet gaat koken!

Maak de rijst af door het klontje boter met de room toe te voegen, lichtjes door te roeren en vervolgens zachtjes warm te houden. Voeg af en toe wat kippenbouillon toe. Maak af met de Parmezaanse kaas en de opgeslagen room.

Borstel de 100 gram eekhoortjesbrood en snijd in stukjes. Laat 12 uur op amertemperatuur in de Picudo olijfolie trekken. Zeef hierna de olie. Kook de schaaldierensaus tot 1/3 in.

Bak de gesneden ceps heel even aan in de Hojiblanca olijfolie.

Pel de langoustines en ontdoe de diertjes van hun darmkanaal. Plet met behulp van een pan vier langoustines stuk voor stuk heel voorzichtig tussen twee velletjes plastic keukenfolie. Zorg ervoor dat de langoustines in een natuurlijke positie liggen (zie film). Leg de vier folies gedurende een paar uur in de vriezer.

Doe de Arbequina van Valderrama, tezamen met de fijngesneden knoflook en de gesnipperde sjalot in een pan, voeg de rijst toe en laat licht glazig worden.

Doe de overige langoustines in een keukenmachine met het ei en zout en peper, totdat een gladde massa ontstaat. Voeg, beetje bij beetje, de room toe. Zorg dat vooraf alle ingrediënten goed koud zijn. Maak vervolgens mooie quenelles (zie film) en pocheer deze circa 5 minuten heel zachtjes in ruim water. Zorg ervoor dat het water niet gaat koken!

Maak de rijst af door het klontje boter met de room toe te voegen, lichtjes door te roeren en vervolgens zachtjes warm te houden. Voeg af en toe wat kippenbouillon toe. Maak af met de Parmezaanse kaas en de opgeslagen room.

Borstel de 100 gram eekhoortjesbrood en snijd in stukjes. Laat 12 uur op kamertemperatuur in de Picudo olijfolie trekken. Zeef hierna de olie. Kook de schaaldierensaus tot 1/3 in.

Bak de gesneden ceps heel even aan in de Hojiblanca olijfolie.

## Afwerking:

Dresseer de rijst m.b.v. een steekring in het midden van het bord en druk aan met een tonic stampertje.

Laat de quenelles uitlekken op een doek en plaats ze vervolgens op de rijst. Leg op iedere quenelle een carpaccio van bevroren langoustine.

Plaats de borden direct hierna heel even in een heteluchtoven. De bevroren langoustines vormen zich als een huidje om de ballottines.

Dresseer een paar schijfjes ceps op de bedekte ballottines, tezamen met de 'Salty Fingers' van Koppert Cress.

Giet de ingekookte schaaldierensaus rond het gerecht en druppel de eekhoortjesbroodolie (of cepsolie) over het hele gerecht.