



# GEPOFTE PREI | GARNALEN

## BISQUE HOLLANDAISE

### Ingrediënten:

2 Prei  
400 gr handgepelde grijze Noordzeegarnalen  
een paar takjes kervel

### *Bisque-hollandaise*

140 gr bisque (van de garnalenkoppen)  
100 gr eidooier  
50 gr blokjes koude boter  
Gepekeld eidooier  
4 eidooiers  
350 gr zout Eldurapi veggie salt  
250 gr suiker

### *Tijm-houtskoololie*

500 ml zonnebloemolie  
3 stukjes gloeiend hete houtskool

### Vorbereiding

#### Gepekeld eidooier (4 tot 8 dagen)

Meng het zout en de suiker goed door elkaar en stort de helft ervan in een schaal. Maak met de achterkant van een lepel vier kuiltjes en leg daar voorzichtig de eidooiers in. Dek ze af met de andere helft van het suiker/zout mengsel. Span er wat plasticfolie overheen, maar zorg dat er wat lucht bij kan komen, door bijvoorbeeld één kant losjes open te laten. Schuif ze in de koelkast en laat ze 4 tot 8 dagen liggen.

Graaf ze voorzichtig op, borstel het zout er eventueel af met een kwastje en spoel ze af onder de kraan (doe dit ook voorzichtig, zodat de dooier niet breekt). Daarna dep je ze droog met een stukje keukenpapier. Laat ze vervolgens 1,5 tot 2 uur uitdrogen in een oven op 65 graden. Gaat de temperatuur van je oven niet zo laag? Dan kun je ze ook een nachtje op een rekje in de koelkast laten drogen.

Na het drogen moeten de eidooiers stevig zijn en eruitzien als

1 bussel verse tijm

**Benodigheden:**

Shichirin Yakiniku (kan ook op een Kamado)

Binchotan Houtskool

gedroogde abrikozen. Bewaar ze in een luchtdichte doos in de koelkast; zo blijven ze een maand goed. Wil je ze gebruiken, rasp ze dan over je gerecht.

**Tijm-houtskoololie (1 nacht)**

Giet de olie in een pan. Voeg één voor één een paar blokjes gloeiend hete houtskool toe. Sluit af met een deksel. Wanneer het stopt met roken, voeg je een nieuw stukje houtskool toe. 3 stukjes zijn in totaal voldoende voor deze hoeveelheid olie. Dompel de tijm onder in de olie en verwarm de olie kort om de tijm te laten intrekken. Laat de olie een nachtje intrekken en afkoelen. (kamertemperatuur). Zeef de olie met een fijne puntzeef en bewaar het in een steriele glazen fles.

**Bereiding**

**Gepofte prei**

Leg de prei in z'n geheel rechtstreeks boven de kolen op het rooster. Draai de prei tussendoor om, zodat alle kanten zwart zijn. Prik met een satéprikker in de prei. Als het helemaal zacht is, mag die van de barbecue.

**Bisque-hollandaise**

Giet de bisque in een sauspan en breng aan de kook. Wanneer het kookt haal je dan pan van het vuur/bbq. Voeg de eidooiers toe en mix ze met een handmixer door de bisque. Zet de pan terug op het vuur en klop met een garde het mengsel op. (in acht-vorm kloppen). Haal de pan van het vuur en roer er de boter blokje per blokje onder. Kruid af met peper en zout. Giet de saus over in een koude pan, zodat het zeker niet verder gaart.

**Gegrilde garnalen**

Leg de bolzeef rechtstreeks op de kolen. Giet de gepelde garnaltjes in de bolzeef en besprenkel met wat tijm-houtskoololie. Schud de garnalen een paar keer op. Het moet maar een paar minuten grillen, puur voor de smaak.

**Afwerking**

Snijd de prei in de lengte open. Kruid de binnenkant met peper en zout. Optioneel: leg op de onderkant van het bord verse tijm. (niet om op te eten). Leg de prei op het bord. Giet er wat saus over en dresseer de garnaltjes erop. Rasp 1/4 eidooier per bord over de garnalen. Bestrooi eventueel met preipoeder (groen van de prei drogen en fijnmengen). Werk het gerecht af met een paar ringen rauwe prei en een paar takjes kervel.