

## Gefrituurde zeetongfilets en garnalen op een bedje van zwarte lintpasta en dillesaus

*Hoofdgerecht 4 personen*

### **Ingrediënten:**

- 4 zeetongfilets á 100 gr
- peper en zout
- bloem
- losgeklopt eiwit
- panko of broodkruim
- 16 Black Tiger garnalen
- 2 st sereh (citroengras)
- 300 gr zwarte lintpasta
- 300 gr sugar snaps
- 16 cherrytomaatjes
- dille (vers)
- hollandaise saus
- zeekraal

### **Bereiding:**

Bestrooi de zeetongfilets met peper en zout. Halveer ze en haal ze door de bloem en losgeklopt eiwit. Daarna paneren met panko of broodkruim.

Rijg 16 Black Tiger garnalen aan 4 spiesen van citroengras.

Kook 300 gr zwarte lintpasta al dente. Blancheer 300 gr sugar snaps en pof 16 cherrytomaatjes in de oven.

Snijd wat verse dille fijn en roer deze door de Hollandaise saus. Frituur vervolgens de tongfilets en de garnalenspies in olijfolie.

Stoof de zeekraal in wat roomboter.

Leg op elk bord een bedje van lintpasta met daarop de vis en een garnalenspies. Garneer met de tomaatjes, sugarsnaps, de saus en wat licht gestoofde zeekraal.

