**Vis en zeevruchten in vanilleroomsaus**

tijgergarnalen

st-jacobsnoten

grote gamba’s

babykreeft

langoustines

vongole

inktvis

staartvis

knoflook  
room

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

kurkuma

witte wijn

bieslook

peper en zout

olijfolie

knoflookboter

vanillestokje

Laat gelijke hoeveelheden room en [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) inkoken samen met een opengesneden vanillestokje. Kleur de saus met een paar eetlepels kurkuma. Kruid met peper en zout. Verwijder het vanillestokje en bind de saus met een paar eetlepels vloeiende bloem, opgelost in een half glas water.

Verwijder de kleine poten, ogen, voelsprieten en staartvinnetjes van de reuze gamba’s en van de langoustines. Knip de langoustines in de lengte doormidden en verwijder het darmkanaal. Knip de rug open van de grote gamba’s en verwijder eveneens het darmkanaal. Laat het kopstuk zitten.

Verwijder het kopstuk van de tijgergarnalen, knip de rug open en verwijder het darmkanaal. Halveer de kreeften in de lengte. Verwijder alle grijsgroene smurrie, het darmkanaal en eventueel ook de kuit.

Zet de vongole te week in een pot met licht gezouten koud water. Ze spuwen dan hun zand en andere onreinheden uit.

Giet af door een zeef en herhaal dit proces nog een keer of twee. Snijd de inktvis in ringen en fileer de stukken staartvis.

Bak de vis en zeevruchten op een hete plancha in olijfolie met knoflookboter. De grote stukken staartvis en de inktvisringen mogen er van in het begin bij, want die hebben wel wat tijd nodig om goed te garen.

Haal de sint-jakobsvruchten er al af, na een minuutje bakken langs elke kant. Haal de vongole van de plancha eens ze geopend zijn.

Bak de opengesneden langoustines en kreeftjes op het snijvlak en keer ze daarna nog even om. De grote gamba’s en tijgergarnalen keer je een paar keer om, tot ze een mooie rood-roze kleur hebben. Alles samen heeft het bakken van de vis en zeevruchten een goeie tien minuutjes baktijd nodig. Controleer wel of alles goed gaar is voor het afwerken.

Schep de vis en zeevruchten van de plancha in een hoge pan van het type wokpan of paëllapan. Giet er een glas witte wijn bij en laat even verdampen. Giet er nu de opnieuw opgewarmde vanilleroomsaus over en laat nog even inkoken. Meng alle ingrediënten goed. Werk af met gesnipperde bieslook.