Leng met langoustines en zeevenkel

leng  
langoustines  
zeevenkel  
sjalot  
wortel  
knoflook  
olijfolie  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
Monbazillac

tomatenpuree  
room  
paprikapoeder  
boter  
viskruiden  
prei  
venkel  
dragon  
gedroogde tomaten  
dille

**De saus**: Haal het staartvlees uit de rauwe langoustines en verwijder het darmkanaal. Snijd sjalot, wortel en knoflook fijn. Bak het afval van de langoustines en de groenten in olijfolie. Voeg [kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm), Monbazillac (zoete witte wijn) en tomatenpuree toe. Laat 20 minuten sudderen. Zeef de saus en laat inkoken. Voeg room en zacht paprikapoeder toe. Laat nog even inkoken tot sausdikte of bind de saus.

**De vis**: maak geklaarde boter en bak er de vismoten in. Kruid met viskruiden. Bak ook de rauwe langoustinestaartjes in de geklaarde boter.

**Groenten:** snijd prei en venkel op blokjes, stoof in wat boter en voeg gesnipperde dragon toe. Pureer.

Roerbak de zeevenkel in een wokpan in wat olijfolie.

In het bord: giet een spiegel van de saus in het bord. Schep een lepel venkelpuree in het midden en leg er een moot leng op.

Werk af met een langoustinestaartje, zeevenkel, gesnipperde gedroogde tomaatjes (op olie) en een takje dille.