

Grijze garnalen, butternut en gebraiseerd spek

Ingrediënten

- van een butternutpompoen, horizontaal afgesneden
- 1 el witte wijnazijn, 1 kl vloeibare honing, 1 el arachideolie
- ½ lookteentje
- Ras-el-hanout
- Voor de crème van ui
 - 1 middelgrote ui
 - 1 kl suiker
 - ½ tot 1 dl room
- 100 g ongepelde garnalen
- 100 g gebraiseerd spek of gerookte ham
- Groen voor de afwerking

Werkwijze

1. Maak de pompoen schoon en snijd er 4 flinterdunne plakjes van, steek ze mooi rond uit en blancheer ze 2 min. in gezouten water. Marineer ze daarna met peper en zout, azijn, honing en olie.
2. Snijd de afsnijdsels van de pompoen in kleinere stukken en gaar ze in de oven samen met een lookteentje. Maak er een puree van en breng op smaak met peper en zout en ras-el-hanout.
3. Versnijd de ui fijn en stoof hem glazig in weinig boter onder een deksel. Bestrooi de ui met suiker en laat op een laag vuur karameliseren. Voeg de room toe, laat even inkoken, kruid met peper en zout en mix alles tot een dikke crème.
4. Pel de garnalen, bewaar de staartjes in de koelkast en frituur de kopjes in heet frituurvet.
5. Ontvet het spek en snijd het in mooie blokjes. Bak de stukjes eventueel kort in een pan.
6. Leg een lepel pompoenpuree in het midden van een klein bordje, leg daarop het pompoenschijfje. Schik er de garnaalstaartjes en -koppen op, alsook de spekblokjes.
7. Werk af met kleine dotjes uien crème en groene kruiden.