

Sliptongetjes met garnalen en whiskey-roomsaus Kerst 2021 (4 personen)

Wat heb je nodig?

2 slibtongetjes
ca. 12 grote garnalen
ca. 12 tomaten, aan de tak
1 venkelknol
1 teen knoflook, fijngehakt
200 ml. slagroom
scheut whiskey
ca. 40 gr. klont roomboter
versgemalen zwarte peper
zout

Wat moet je doen?

- steek de bbq aan en zorg voor een indirecte zone (temperatuur ca. 190 graden)
- knip de zijkanten met gaatjes van de visjes over de lengte weg en ook de maagzak met kop (zie YouTube)
- pel de garnalen, laat eventueel de kop zitten, snijd de rug overlans dun in en verwijder het darmkanaal
- snijd de groene stengels van de venkel (bewaar het 'loof'!) op de mandoline heel dun
- leg de snippers venkel in ijswater. Zet apart.
- snijd de rest van de venkelknol in plakken van ca. 3 mm. en bestrijk ze met olijfolie
- gril de venkelplakken tot deze zacht zijn en mooie grilstrepen hebben. Zet apart.
- leg de takken tomaten op de grill en pof deze tot ze zacht zijn en het velletje knapt (als je geen pelletgrill hebt gebruik dan wat rookhout voor extra smaak). Zet de groente apart.
- verhit een skillet, smelt hierin de boter en bak de knoflook hier even in aan
- snijd het hart uit de venkelplakjes (dit gebruik je niet) en de rest in stukjes.
- knip ca. 5 tomaten van de tak, snijd in stukjes en bak, met de venkel, even mee in de pan
- bak de garnalen ca. 50 sec. per kant mee in de pan (tot ze bijna gaar zijn), haal ze eruit. Zet apart.
- blus de groente met een scheut whiskey en flambeer tot de alcohol verdampt is
- voeg de slagroom toe, maak saus op smaak met peper en zout en kook een beetje in
- zeef de saus (bewaar de groente!) en doe in een kist met 2 gaspatronen.
Schud een paar keer en houd warm (in bv. een bak heet water)
- bestrooi de vis met wat peper en zout en grill ze ca. 3 minuten per kant.
- de filets kun je nu, met behulp van bv een palletmes zo van de grill afschuiven aan beide zijden ([zie YouTube](#))
- grill de garnalen nog heel even zodat ze warm zijn
- doe de groente uit de saus op een bord (gebruik eventueel een steekring)
- leg hierop de tongfilets en wat gepofte tomaten
- spuit of schep de whiskysaus er overheen en leg de garnalen erop
- garneer met de knapperige venkel uit het ijswater en wat venkelgroen

"Ik zeg: maken die hap!"

Trouwens, misschien wil je overwegen om mijn '[vriend](#)' te worden? Dan krijg je, naast een heleboel kortingscodes, elke maand de recepten automatisch in je mailbox! Goeie dingen...

Groet,

Ralph de Kok