

Ingrediënten voor 2 personen

2 Langoustines, 25 gr suiker, 10 peulen zwarte kardamom, 1 glas port, snuifje kaneel, zwarte peper, maizena, 2 handen zeekraal, 1 klontje boter.

**Tijd:** 20-30 min.  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## langoustines met port-kardamomsauce.

Gekookte langoustines op een bedje van gesmoorde zeekraal met een aardse sauce.

### Hulpmiddelen

Mortier

### Bereidingswijze

Voeg zoveel water toe aan het suiker dat het bij verhitten net oplost. Plet de peulen kardamom in de mortier en verwijder de peulen, voeg de zaden toe aan het water. Laat dit ongeveer twintig minuten zachtjes koken. Voeg naaar smaak de port, kaneel en peper toe. Bind de sauce met de maizena (zorg dat hij niet te dik wordt). Laat het nog 5 minuten doorkoken. Kook de Langoustines in een klein beetje water (zodat ze net onder staan) in 5-10 min gaar. Smoor de zeekraal met het klontje boter in een paar minuten gaar.

### Serveertips

Serveer de Langoustines op de zeekraal en overgiet met de port-kardamomsauce.