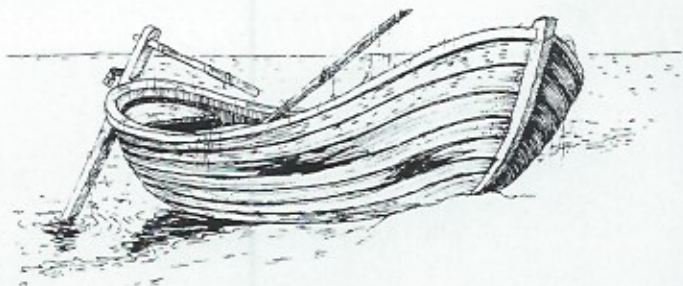


DE SLOEP



Eén van die restaurants die met een jonge, dynamische ploeg de naam en faam van de Oostendse Visserskaai hoog houden.

Een fijne, eerlijke keuken aan betaalbare prijzen, zoals hun Gastronomisch Weekend Menu: 795 fr. alles inbegrepen, echt het proberen waard.

RESTAURANT DE SLOEP

Visserskaai 16

8400 Oostende

Tel. 059/50 44 39

Telex 81476

Creditcards: Eurocard - Visa - Diners

- American Express

Uitbaters: Wilfrieda Simoens en

Jacques Meyfroidt

Chef: Serge Hardenne

Zeetong met langoustinestaartjes

Maak een fumet met enkele langoustines, 1/2 l. water, 1/2 l. witte wijn, peper, zout, sjalotjes, voor de helft laten uitkoken en door een chinois gieten. Doe er dezelfde hoeveelheid tomaten met room erbij. Laat voor de helft uitkoken, zie dat alles goed gekruid is. Neem 4 filets van tong en rol in elke filet een langoustinestaartje, prik een houten pen in de filets om ze samen te houden.

Intussen kookt u 200 gr. verse spinazie en laat deze uitlekken. Leg vier plakjes spinazie op een bord waarop u de filets van tong legt. Rondom de filets, brengt u de saus aan.

Garneer met een gekookt aardappeltje en de kop van de langoustines.

