

Llagostins “robuchon” amb maionesa d’alfàbrega i pamesà

Per a enrotllar els llagostins

Ingredients: 300 g d’oli per fregir, 1 broqueta de fusta, 57 g de cues de llagostí net (73 g en brut), 4 unitats de fulles d’alfàbrega (6,5 g en brut), una làmina de pasta brick i sal fina.

1. Amb una tisora tallem la làmina de pasta brick en 4 trossos. Només utilitzarem 10 dels 12 que sortiran. Estirem la pasta brick i posem una fulla d’alfàbrega a cadascuna d’elles.
2. Damunt de cada fulla d’alfàbrega posem una cua de llagostí i una mica de sal fina. Enrotllem cadascuna de les pastes brick farcida i li clavem la broqueta.

Per la maionesa de *kimchi*

Ingredients: 1000 g de maionesa japonesa i 200 g de base de *kimchi*.

1. Barregem la maionesa i la base de *kimchi* en un bol amb l’ajuda d’una vareta i reservem.