



### **Brandade van gerookte forel met wakamesaus, mosselen en garnalen**

**Benodigheden:** 10 gerookte forelfilets, 2 kg kruimige aardappelen, 2 uien, 1½ liter melk, 2 laurier, 3 visbouillonblokjes, olijfolie, peper.

**Voor de saus:** 1 liter room, 300 gram wakame (zeewier), 500 gram grijze garnalen, smaakstoffen.

**Garnituur:** 700 gram gekookte mosselen, 22 Sint Jacobsmosselen, 8 inktvistubes, 2 doosjes Daikon Cress. Ijsknijper. Soepborden.

**Werkwijze:** Aardappelen schillen, in vieren snijden en in de melk koken met 2 gesnipperde uien, laurier en bouillonblokjes. Ongeveer 20 minuten koken (controleren).

Afgieten maar wat kookvocht bewaren, **pureren met de pureeknijper of met de stamper.**

**Gerookte forelfilets** fijn hakken en op het laatste moment onder de puree vermengen met peper en olijfolie. **Saus:** Room iets inkoken en voeg de wakame aan toe, verfijnen met peper. De **garnalen** op het laatste moment bij de saus doen.

**Inktvistubes** in zeer dunne ringen snijden, drogen, door de bloem halen en **kort frituren.** Jacobsmosselen drogen en 3 minuten bakken. Mosselen met iets vocht verwarmen.

**Opmaak.** Met behulp van een grote ijsknijper, de verwarmde brandade verdelen in de diepe borden met daarop de mosselen, St. Jacobsmossel, inktvisringen en omheen wat wakamesaus. **Garneren** met takjes Daikon Cress.

Wijnsuggestie:



### **Mayschoss Altenahr 2017**

Het synoniem Rivaner is een samentrekking van de woorden Riesling en Silvaner. Deze twee rassen heeft men lange tijd aangezien als de ouders van de Müller-Thurgau. Frisse witte wijn die ook zeer goed solo te drinken is met een geur van munt en hooi, een edel muskaataroma heeft. Deze wijn wordt gerijpt in tanks van edelstaal bij een temperatuur van 16 graden.