



Risolles van St. Jacobsmosselen

Benodigdheden: 40 plakken bladerdeeg, bloem. Salpicon van 120 gram margarine, 160 gram bloem, 700 gram koksroom, 1 bos peterselie, 1 theelepel Chilipoeder, visbouillonpoeder, sap van 1 citroen, 1 kg kleine St. Jacobsmosselen. Zes eieren, Panko (broodkruim), steker 8 cm, slagarnering. Tomatensaus: olie, 2 uien, 1 venkel, 1 kg tomaten, 1 bos peterselie, 1 teentje knoflook, scheut Pernod.

Werkwijze: Blonde roux maken van gesmolten margarine met bloem. Droogkoken en met de garde, de koksroom alroerende aan de kook brengen. Op smaak brengen met 2 eetlepels visbouillonpoeder, 1 theelepel Chilipoeder, 1 citroensap, gehakte peterselie en 1 kg gepocheerde St. Jacobsmosselen. Storten op een plaat en koud zetten. Dit is een Salpicon. Plakken bladerdeeg dunner uitrollen. Rondjes van 8 cm uitsteken (2 p.p.) en in het midden een hoopje Salpicon leggen. Rand nat maken en dubbel vouwen. Goed aandrukken en door de losgeslagen eieren en de Panko halen. Frituren op 170°C.

Tomatensaus maken door 2 uien te fruiten met stukjes venkel. In vieren gesneden tomaten met 1 teentje knoflook toevoegen en ongeveer 30 minuten zachtjes laten koken. In de blender pureren, door de bolzeef wrijven en op smaak brengen en parfumeren met en scheut Pernod, verfijnen met gehakte peterselie. Dit noemen we een Provençaalse saus. Sla wassen. Crosnessalade: 1 kg Crosnes (aardappelen), 2 rode paprika's, 1 bolletje broccoli, dressing. Aardappelen wassen en 7 minuten blancheren, afspoelen en koud laten worden. Paprika's in brunoise en met stukjes broccoli, 3 minuten blancheren en koud spoelen. Vermengen en aanmaken met de dressing.

Opmaak: In het midden van de warme borden, de Provençaalse tomatensaus met erin twee Risolles. Garneren met gemengde salade., bestrooit met iets olie en zout en Crosnessalade.