



Zeevruchten in een zeeviersaus

Benodigheden: 20 Sint Jacobsmosselen, 2 kg. Zeeuwse mosselen, 20 Wulken, 20 Amandelschelpen, mirepoix, 250 gram roomboter, 3 teentjes knoflook, 1 fles witte wijn, 2 wortels, 2 venkel, 2 eetlepels kreeftenpasta, 3 visbouillonblokjes. **Aardappelpuree:** 1 kg. bonken, 100 gram boter, 2 dl. crème fraîche, peper, zout, ½ bos bieslook.

Zeewierroom: 1 liter kookroom, 3 dl. mosselvocht, 2 doosjes Wakame (zeewier), peper en zout.

Garnering: Melba toast van casinobrood (brood minstens 30 minuten in de diepvries leggen), olijfolie, 2 Atsina Cress, 2 Shiso Cress, 1 bos selderie groen, 2 wortels met een julienne snijder bewerken en 60 seconden blancheren.

Werkwijze: Mosselen (**8 minuten**), amandelschelpen (**4 minuten**) en wulken (**15 minuten**) ko **Visvlees** uit de schelpen halen en straks met iets kookvocht opwarmen. Enkele schelpen bewaren als garnering.

Jacobsmosselen verwennen met peper en zout en 2 minuten bakken. In **vieren snijden**. Later even kort opwarmen in de oven.

Zeewierroom: Een gedeelte van het zeevruchtenvocht, samen met de kookroom, 2 eetlepels kreeftenpasta, 10 minuten zachtjes laten koken. **Op smaak brengen** met visbouillonblokjes (indien nodig lichtelijk binden) en de zeewier in zeer fijne **chiffonades** snijden en bij de saus doen.

Aardappelpuree: Aardappelen in stukken 20 minuten koken, pureren met de pureeknijper en de room, boter en gesneden bieslook eronder vermengen.

Wortels schillen, in vieren snijden en daarna in dunne plakken. **Venkel 1 x 1 cm** snijden en beide vijf minuten koken. Vocht opvangen, de groenten koud spoelen en later in het kookvocht opwarmen.

Melba toast: Snijd het **halfbevroren brood** vanuit de diepvries in dunne plakjes, besprenkel deze met olijfolie en kleur deze aan in de oven van 180°C.

Opmaak: Verdeel in de warme soepborden met een quenelle knijper **aardappelpuree** en nappeer rondom **een louche zeewierroom**. Verdeel de **warme zeevruchten** op de puree en garneer het met enkele schelpen, de **warme groenten** en de **Cressen** en rechtop in de puree, de **Melba toast** zetten.

rt koken met boter, mirepoix en scheut witte wijn.