

Smeus met garnalen en gepocheerd ei.

Peter - Tim – Thierry op 19/12/2022



Nodig

- 12 polderaardappelen
- Zoveel als personen eieren
- 400 ml karnemelk
- 6 flinke el boter
- 400 gr grijze garnalen
- 4 kl haringkaviaar
- bieslook
- scheutje azijn
- peper - zout
- nootmuskaat

Bereiden

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.

Eieren inpakken in vershoudfolie die ingevet is met olijfolie.

Dichtplakken of binden.

Water juist onder de kook brengen en ongeveer 2 minuten de zakjes er in leggen.

Giet de aardappelen af en stamp ze fijn.

Doe er een flinke klont boter, peper, zout, karnemelk en nootmuskaat bij.

Meng er als laatste nog wat fijngesnipperde bieslook onder.

Smelt twee eetlepels boter in een steelpannetje en laat lichtjes bruinen tot je een mooie beurre noisette bekomt.

Serveren

Dresseer de puree mooi op de borden met een dresseerring.

Strooi rondom flink wat garnalen en leg de gepocheerde eitjes bovenop de puree.

Lepel de beurre noisette over de garnalen en werk het gerecht vervolgens af met een lepeltje haringkaviaar.