

## Mousseline van makreel met curry en brunoise van champignons

### Joos



### Nodig

- 2 makrelen
- 50 gr paneermeel
- champignons
- ei
- room
- 1/4 gekonfijte citroen
- melk
- boter
- maïzena

### Bereiding

Snij de filets los, voed het paneermeel toe, wit van ei, room en mix.

Leg de farce in een siliconen vorm, bedek met film en stoom 15 minuten.

Klop het eigeel met room en curry.

Warm stil op en bind.

Hak de champignons fijn en bak ze.

### Presentatie

Leg de farce in het midden van een bord, overgiet met saus en bestrooi met de champignons.