

SALADE VAN MOSSELEN

met knolselderijpuree & dressing van basilicum/karnemelk

INGREDIËNTEN (10 personen):

Mosselen

50 st mosselen

Knolselderijpuree

200 g knolselderij

50 g room

25 g roomboter

30 g CHEF Natural Gevogeltesfond

Dressing van basilicum / karnemelk

½ dl olijfolie

1/6 bos basilicum

10 g CHEF Natural Gevogeltesfond

½ dl karnemelk

Garnituur

10 st zuring

-- -- salty fingers

10 st viooltjes

20 st tarwe Cress

BEREIDING:

Mosselen

Kook de mosselen en maak deze schoon.

Knolselderijpuree

Maak de knolselderij schoon. Snijd in blokjes en kook deze gaar in de room aangelengd met water. Pureer de knolselderij en breng op smaak met boter en gevogeltesfond.

Dressing van basilicum / karnemelk

Voeg de basilicum toe aan de olijfolie en maal dit fijn met een staafmixer. Breng op smaak met gevogeltesfond. Zeef de olie en voeg toe aan de karnemelk. Er ontstaat hierdoor een separatie.

Garnituur

Garneer het gerecht eventueel met zuring, salty fingers, viooltjes en tarwe Cress.

