

Noordzeegarnaal met geprakte aardappel.

6 personen

voor de geprakte aardappel:

300gr gepelde Noordzeegarnalen
3 grote aardappelen geschild in partjes
150 gr koude roomboter
20 cl melk
3 dl Visbouillon
Sjalotjes 4
Zeezout en peper

Kook de geschilde partjes aardappel in ca. 20 min gaar.

Bak gesnipperde sjalot in een klontje boter goed aan. Bevochtig met visbouillon. Laat een kwartiertje zacht sudderen. Zeef, duw goed aan en Laat nog even inkoken tot de helft. Roer er kleine stukjes koude boter door.

Giet de aardappelen af en prak ze. Roer er stukjes boter door en wat melk. Breng op smaak met een snuifje zout En peper.Vul een dresseerring met een laagje puree en schep de garnalen erop. Lepel de saus errond en haal voorzichtig de ring weg.