

# Skrie en oester, knolselder en spinazie

## Ingrediënten

### Skrie en oester:

- 11 stuks skrie
- 22 stuks oester

### Crunch van spek:

- 200 g spekjes
- 100 gr panko

### Crème van knolselder:

- 1 stuk knolselder
- 1 l melk (volle)
- 0 pezo

### Flan van spinazie:

- 600 g spinazie
- 200 g peterselie
- 2 dl gevogeltebouillon
- 0 citroensap
- 3 stuks gelatineblaadjes
- 0 pezo

## Bereiding

### Skrie

Skrie dompelen in crunch aan 1 kant en bakken in olijfolie, eerst aan de bedekte kant.

### Crunch van spek

Spek aanbakken in de pan, goed krokant. Afkoelen en fijnmixen met evenveel panko.

### Crème van knolselder

Schil de knolselder, snij in kleine stukjes en ongeveer 20min koken in melk. Wanneer gaar, melk afgieten en fijnblenderen. Afkruiden met pezo.

### Flan van spinazie

Neem de toppen van peterselie. Blancheer de spinazie en peterselie in kokend water gedurende 1-2min. Koel onmiddellijk af in ijswater. Laat alles uitlekken en mix heel fijn. Smaak af met pezo. Warm de bouillon op zodanig dat de gelatinebladen kunnen smelten. Vermeng met de groene

**kruidenmix en stort uit op een plaat. Laat opstijven. Duw met een ronde vorm cirkels uit.**