

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.