

Smeeus



Ingrediënten

voor 6 pers:

- 600 g Corne de gatte
- 90 g hoeveboter
- 2 dl karnemelk
- 2 el Zure room
- 1 bsl bieslook
- 1 el truffelolie
- 350 g garnalen (ongepeld)
- 2 sn zuurdesembrood
- sel de guerande
- 200 ml olijfolie
- piment d espilette
- 1 st steranijs

Bereiding

Garnalen en puree

Spoel de aardappelen of veeg ze schoon met een vodje. Kook de ongeschilde aardappelen gaar in water met een snuif zout.

Giet het kookvocht van de aardappelen weg, zet de patatjes opzij en gebruik de pot opnieuw. Prik de aardappelen één voor één op een vork en verwijder de dunne schil.

Smelt de boter in de pot waarin je de aardappelen kookte. Laat de hoeveboter lichtjes kleuren (beurre noisette) op een matig vuur.

Voeg een scheutje (ongezoete) karnemelk toe en doe vervolgens de geschilde aardappelen in de pot. Zet het vuur af of neem de pot van het vuur.

Druk de aardappelstamper enkele keren in de pot. Ga door tot je een puree krijgt waarin nog enkele brokjes aardappel zitten.

Schep er ook de zure room en truffelolie bij en roer.

Proef de 'tatjespuree' en voeg naar smaak een snuifje zout toe. Zet het deksel op de pot en hou de puree

warm.

Spoel de sprietten bieslook schoon en snipper ze piepklein. Hou de kruiden even opzij.

Pel de garnalen en droog de schalen en koppen in de oven, 15 minuten op 185°C. Laat de koppen, met steranijs en piment d'Espelette, gedurende 2 uur op laag vuur infuseren in de olijfolie. Haal de olie door een fijne zeef.

Op lage temperatuur gegaarde eieren

Pocheer de hoeve-eitjes op lage temperatuur gedurende 1 uur op 64°C in de schaal. Je kan het ei ook traditioneel pocheren, gedurende 3 à 4 minuten in water met azijn en zonder zout.

Snij het brood in croutons en bak ze even in boter

Serveren

Roer de snippers bieslook doorheen de puree.

Schep telkens een lepel van de aardappelpuree in een diep bord.

Leg het gepocheerde ei voorzichtig en ongeschonden op de aardappelen. Strooi er een klein beetje grof zout over.

Werk elk bord af met een portie vers gepelde garnalen en besprenkel met de garnaal olie. En werk af met de croutons en enkele schijfjes truffel.

Bron: bewerking van Jeroen Meeus/Dagelijkse kost Smeeus