



Hoofdgerechten

Bloemkoolstoemp met garnalen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 bloemkool (kleine, in roosjes)
4 aardappelen (grote, bloemige)
200 gram grijze garnalen
2 lente-uitjes (in ringen)
2 eetlepels zure room
50 milliliters room
4 kwarteleitjes
2 eetlepels bieslook (fijngehakte)
1/2 theelepel nootmuskaat
boter (goede)
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de aardappelen samen met de bloemkoolroosjes gaar in licht gezouten water. Kook de kwarteleitjes in 4 minuten zacht.

Giet de aardappelen met de bloemkool af en maak er een grove puree van. Meng er de zure room, de room en een klontje boter onder. Schep er de lente-uitjes onder en kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Zet op een bord een serveerring en schep er de puree in. Duw zachtjes aan. Verdeel er een laagje garnalen over en haal de serveerring voorzichtig weg. Doe dit bij alle borden. Pel de eitjes en leg op elk pureetorentje 2 halve kwarteleitjes. Bestrooi met de bieslook, werk af met wat peper en zout en serveer meteen.

