



Hapjes

Mosselen met champagnesabayon

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram mosselen (schoongemaakt)
1 sjalot (gesnipperd)
1/2 citroen (het sap)
100 milliliters witte wijn
150 milliliters champagne
100 gram zure room
2 eierdooiers
1 kruidentuiltje
korianderblaadjes (enkele)
1 lookteentje (geperst)
snuifje currypoeder
boter

Bereidingswijze

Fruit de sjalot en de knoflook in boter glazig. Blus met de witte wijn en voeg het bouquet garni toe. Breng aan de kook, doe er de mosselen bij en laat ze in 5 minuten opengaan.

Schep de mosselen uit de pan en verwijder een halve schelp van elke mossel. Hou de mosselen warm onder aluminiumfolie. Zeef het mosselvocht.

Klop de eierdooiers los met 2 eetlepels mosselvocht en de champagne. Voeg het citroensap toe en klop au bain-marie op tot de sabayon begint in te dikken. Spatel er de zure room en het currypoeder onder.

Leg de mosselen in een mooie schaal en lepel er de champagnesabayon over. Werk af met enkele blaadjes koriander.

Keukenbenodigdheden

Zeef

