



Hoofdgerechten

Bijgerechten

Gevulde aardappel met ei en garnaal

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de gevulde aardappel

2 eetlepels gehakte kruiden (peterselie, bieslook, dille)

4 Charlotte aardappelen (dikke)

200 gram rivierkreeftjes

1 eetlepel sjalot (gehakte)

50 gram boter

nootmuskaat

4 eieren

peper

zout

Voor de saus

100 gram boter (gesmolten)

25 milliliters citroensap

1/2 deciliter room

2 eierdooiers

Bereidingswijze

Voor de saus

Klop de eierdooiers met een scheutje water en het citroensap op een zacht vuur luchtig.

Voeg er in een straaltje de gesmolten boter bij en werk af met de room. Kruiden met peper en zout.

Voor de aardappelen

Kook de aardappelen in de schil.

Snij een hoedje van de aardappelen af en hol ze uit. Kook de eieren 3 minuten en lepel ze uit.

Stoof de sjalot in de boter en voeg de aardappelpulp, de eieren, de kruiden, peper, zout en nootmuskaat toe.

Alles prakken met de vork, even laten rusten en er dan $\frac{3}{4}$ van de garnalen onder roeren. Vul hiermee de aardappelen.

Leg de rest van de garnalen op de aardappelen serveer er de saus bij.

