

*George, Peter
Lew*

Quenelle van geplette aardappels, Zeeuwse mosselen en garnalen

Benodigd (15 pers.):

Kruimige aardappels	2 kilo
Sjalotjes	10 stuks
Mosselen	2 kilo
Kleine ui	2 stuks
Koude boter of margarine	50 gr.
Droge witte wijn	8 eetlepels
Olie (olijf)	2 dl
Citroensap	2 eetlepels
Hollandse garnalen	200 gr. (of wat meer)
Zout, peper, nootmuskaat, tijm, selderij, peterselie, bieslook	

-
- Schulke*
- 1. Aardappels goed schoonbeenen onder koud water. Vervolgens in weinig water met zout in ca. 30 minuten gaarkoken.**
 - 2. Intussen sjalotjes pellen en fijnsnipperen.**
 - 3. Aardappels afgieten en fijnhakken.**
 - 4. Intussen mosselen afspoelen onder koud water.**
 - 5. Ui pellen en snipperen. 1 takje selderij fijnknippen.**
 - 6. In pan 10 g boter smelten of olie gebruiken.**
 - 7. Ui en selderij ca. 1 minuut zachtjes fruiten.**
 - 8. Wijn erbij schenken.**
 - 9. Mosselen toevoegen en in ca. 5 à 8 minuten gaarkoken. af en toe omschudden.**
 - 10. Intussen olie verhitten. Sjalot ca, 1 minuut zachtjes fruiten.**
 - 11. Aardappels, zout, peper, noot-muskaat en tijm erdoor prakken.**
 - 12. Mosselen uit vocht vissen en uit schelp halen.**
 - 13. Kook-vocht boven een andere pan door zeef schenken en decanteren.**
 - 14. Kookvocht opnieuw aan de kook brengen. Rest van boter in klontjes snijden en al kloppend door kookvocht roeren.**
 - 15. Van vuur af citroensap erdoor roeren. Peterselie, bieslook en rest van selderij erboven fijn knippen en erdoor roeren.**

Quenelle aardappelpuree op midden van bord scheppen. Garnalen erover verdelen. Mosselen eromheen leggen. Saus erover scheppen.