

## Apprenti van Mariette van Tuyll

### Scampi met zalm en beurre blanc

|                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Saus bereiden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 350 ml witte wijn</li> <li>- 200 ml slagroom</li> <li>- 1 sjalot gesnipperd</li> <li>- 150 gram koude boter</li> </ul> | <p>Kook de witte wijn in met de sjalot tot er een paar eetlepels over zijn. Passeer dit door de zeef. Voeg de slagroom toe en kook weer in tot 100 ml. Monteer de saus met de koude boter, zet deze naast het vuur.</p> |
| <p><b>Bedje van komkommer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ½ komkommer</li> <li>- 2 eetl. verse dragon</li> </ul>                                                           | <p>Ontzaad eerst de komkommer en snijd daarna de komkommer in kleine blokjes en hak de dragon. Zweet de komkommer met de dragon licht aan in een pannetje.</p>                                                          |
| <p><b>Scampi met zalm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 18 scampi's</li> <li>- 6 plakjes rauwe zalm</li> <li>- olijfolie</li> </ul>                                          | <p>Snijd de zalm plakjes in drie. Bak de scampi's in de olie om-en-om bruin. Wikkel de zalm-plakjes er direct omheen.</p>                                                                                               |
| <p><b>Kwarteleieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 kwarteleieren</li> <li>- olijfolie</li> </ul>                                                                        | <p>Bak de kwarteleieren in de olie tot een spiegelei.</p>                                                                                                                                                               |
| <p><b>À la minute</b></p>                                                                                                                                                                   | <p>Leg op ieder (warm) bord drie eetlepels komkommer. Leg de ingepakte scampi's op de komkommer. Daartussen het kwarteleitje. Schenk de saus eroverheen en schenk extra saus op het bord naast de komkommer.</p>        |
| <p><b>Wijn</b></p>                                                                                                                                                                          | <p>Graziano Pra/ Soave Classico 2021</p>                                                                                                                                                                                |