**Zeekraalpuree**

zeekraal  
prei  
knoflook  
ui

**boter**  
**room**  
**peper en zout**  
**nootmuskaat**  
[**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

Was en blancheer een goeie 200 g zeekraal. Spoel onmiddellijk onder koud water om de kleur te fixeren. Hak een preiwit, een ui en een tweetal teentjes knoflook en fruit ze in een flinke klont boter tot de ui glazig wordt.

Voeg dan de zeekraal toe en een half glas room en een flinke scheut [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm). Kruid met een draai uit de pepermolen en wat geraspte verse nootmuskaat. Laat een paar minuutjes sudderen. Zet de staafmixer in de pot en pureer.

De puree is nu klaar voor gebruik. Meng eventueel met een paar eetlepels aardappelpureepoeder om de puree dikker te maken.

Dien op bij warme visgerechten.