**Brandade van kabeljauw en bloemkool**

knoflook

lamsoor

boter

grijze garnaaltjes

gedroogd zeewier (optioneel)

eieren
kabeljauw

bloemkool

lamsoor

[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

olijfolie

room

peper & zout

**S**toom de bloemkoolroosjes gaar. Pocheer de kabeljauw in [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) en doe alles in een kookpot met een paar scheutjes olijfolie, room en pocheervocht. Kruid met peper en zout. Doe er een paar teentjes geplet knoflook bij. Zet er de staafmixer in en maak er een gladde puree van.

Bak het lamsoor in wat olijfolie of boter en pocheer eitjes. Als je tijd hebt, pel je je garnaaltjes best zelf.

**Op foto** is dit gerechtje afgewerkt met wat gedroogd zeewier. Niet zo ingewikkeld als recept, een uurtje keukentijd, maar het heeft potentieel voor een verrassingseffect bij nietsvermoedende tafelgenoten…