**Mantelschelpnootjes in kerrieroom**

sjalotje

droge sherry

mantelschelpjes

peper en zout

kerriepoeder

boter

room

Fruit een fijngesneden sjalotje in boter tot glazig. Voeg een paar flinke scheuten droge sherry toe en laat even uitdampen. Voeg een flesje volle room toe. Kruid met peper, zout en kerriepoeder naar smaak. Laat inkoken tot sausdikte.

Verminder het vuur en laat de mantelschelpnootjes kort pocheren tot ze gaar zijn. Houd de bereiding op temperatuur, zonder te koken, tot het tijd is om op te dienen.

Vul de lepeltjes met saus en één nootje en dien op, eventueel in combinatie mat andere amuses, zoals op foto.