**Proevertjes van de zee uit Nieuwpoort**

grijze garnalen

eieren

verse bieslook

kerriepoeder
room
[garnaalkroketten](https://www.creatief-koken.be/streek/3411.htm)

peper en zout

sint-jacobsnootjes

balsamico

oud brood

citroen
dille

verse peterselie

**Garnaalkroket.** De kroket op de foto is gewoon gekocht in een bekende viswinkel in Nieuwpoort-Stad. Maar wil je het recept om ze zelf te maken, [**klik dan hier**](https://www.creatief-koken.be/streek/3411.htm). Leg de garnaalkroket op een servetje en werk af met een schijfje citroen en een paar plukjes peterselie.

**Omelet met grijze garnalen**. Kluts een paar eieren en reken op één ei per twee personen. Giet er een scheut volle room bij en kruid met gedroogde dille, vers gesnipperd bieslook, een koffielepeltje kerriepoeder, peper en zout.

Giet deze bereiding in een eierpannetje, laat even aanbakken en strooi er dan een handvol gepelde grijze garnaaltjes over. Laat een mooie vaste eierkoek ontstaan. Steek er met een ring rondjes uit en leg die in kleine aperitiefbordjes. Werk af, voor het opdienen, met een paar garnaaltjes.

**Sint-Jacobsnootje.** Halveer een vers sint-Jacobsnootje en bak het in bruisende boter, een half minuutje aan elke kant. Maak toast en snijd er met een ring rondjes uit. Leg op elk rondje een gebakken nootje en werk af met een lepeltje balsamicoparels, te koop in een speciaalzaak. Bij gebrek daaraan, is een scheutje oude balsamicocrème ook goed.

Voilà, het moet niet ingewikkelder zijn dan dat, om een mooi en lekker degustatiebordje op tafel te zetten.