**Roggenwangetjes met zeekraalpuree**

roggenwangetjes
zeekraal
prei
knoflook
ui
boter
room
peper en zout
nootmuskaat
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

witte wijn
tomatenconcentraat
saffraan
Noilly Prat
vloeiende bloem
mini-komkommer
eitjes
cressonette
grijze garnaaltjes
foreleitjes
gebakken uitjes

**Zeekraalpuree**

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. 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.

**De saffraansaus**

Trek bij voorkeur zelf een [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) of gebruik desnoods een visfond in poedervorm. Voeg een glas witte wijn en een gelijke hoeveelheid room toe. Breng aan de kook en voeg een paar eetlepels tomatenconcentraat en een potje saffraan toe. Giet er een flinke scheut Noilly Prat bij en breng verder op smaak met peper en zout. Laat even inkoken.

**De roggenwangetjes**

Droog de wangetjes af en bestuif met vloeiende bloem. Bak ze rondom bruin in een pan met boter.

**Afwerking op het bord**

Begin met een hoopje zeekraalpuree in het midden van het bord. Lepel daarrond een ring van saffraansaus. Leg op die ring afwisselend gebakken roggenwangetjes en gebakken schijfjes mini-komkommer. Leg in het midden op de puree een gepocheerd eitje en snijd het open net voor het opdienen.

Werk af naar eigen inzicht en inspiratie met plukjes zeekraal, cressonette, gepelde grijze garnaaltjes, foreleitjes en gebakken uitjes.