**Skrei met cider-zuringsaus en knolselderpuree**

skrei op vel

knolselder

melk

prei

bieslook

cider

zuring

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

room

tijm

nootmuskaat

peper en zout
dille

Schil en snijd een knolselder in blokjes. Stoom ze afgedekt met folie gaar in de microgolfoven in 10 minuutjes op vol vermogen. Giet de knolselder af. Doe er een klont boter bij en een glas melk. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Pureer alles met de staafmixer. Snipper een handvol bieslookstengels en meng dit met de puree.

Bak een fijngesneden preiwit en een gehakte ui tot glazig in wat boter. Kruid met tijm, peper en zout. Giet er een glas [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) bij en laat nog even verder sudderen. Zet dan de staafmixer in de pot. Zeef de saus. Giet er een glas cider en een flesje culinaire room bij en laat wat inkoken.

Bind de saus met wat maïzena opgelost in water. Meng een paar eetlepels zuring uit een bokaaltje door de saus en corrigeer de smaak met peper en zout.

**Op het bord**: een spiegel saus, een ringetje knolselderpuree afgewerkt met bieslookstengels en een vismoot. Schep er nog een lepeltje zuringmoes uit het bokaaltje bij ook. In een frivole bui kan je de borden afwerken met wat gedroogde dille zoals gebruikelijk was in de tijd van toen…