**Skrei met knolseldermousseline en mosterdsaus**

skrei op vel

boter

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

witte wijn

mosterd

honing

noilly prat

vloeiende bloem

witte balsamico

kurkuma

knolselder

sjalotjes

room

nootmuskaat

peper en zout

balsamicocrème

waterkers

kervel

**De skrei.** Maak of gebruik een kruidige [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm). Verdeel de skrei in moten van ongeveer drie centimeter breed. Breng de visbouillon aan de kook en laat een paar minuten inkoken. Verlaag het vuur tot onder het kookpunt. Pocheer de vismoten kort. Controleer met een priem of de vis binnenin warm genoeg is. Niet te lang pocheren, want dan vallen de moten, net zoals bij kabeljauw, vrij snel uiteen.

**De saus.** Zeef de visbouillon. Schep een paar pollepels ervan in een kookpotje. Giet er een glas witte wijn bij en evenveel culinaire room. Breng aan de kook. Verlaag na een paar minuutjes inkoken het vuur. Voeg nu naar eigen ‘goesting’ de smaakmakers toe: mosterd, honing, witte balsamico-azijn en Noilly Prat of andere droge vermouth. Accentueer de kleur met een eetlepel kurkuma. Dat zal de smaak niet beïnvloeden. Bind de saus met een paar scheutjes vloeiende bloem opgelost in water. De saus moet licht koken bij het toevoegen.

**Knolseldermousseline.** Schil een knolselder en verdeel die in grote dobbelstenen. Stoom ze gaar. Snijd een drietal sjalotjes in een kookpotje en fruit ze in ruim wat boter tot ze glazig worden. Giet de gestoomde knolselder af en meng met de sjalotjes. Doe er nog een flinke klont boter bij en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Roer alles goed om en laat een paar minuutjes staan op middelhoog vuur. Verlaag het vuur tot een minimum. Zet de staafmixer in de pot en pureer onder toevoeging van scheutjes culinaire room tot een gladde mousseline.

**De afwerking in het bord.** Bedek de bodem van een diep bord, bij voorkeur van het sombrerotype zoals op foto, met een flinke schep knolseldermousseline. Leg daarop voorzichtig een moot skrei. Overgiet met een pollepeltje saus. Werk af met een plukje waterkers. Decoreer de rand met een streep balsamicocrème en een hoopje kervel.