**Smeus van bloemkool met een trio van tuinkruiden**

bloemkool

gele uien

knoflook

karnemelk

bloedzurkel

daslook

Oost-Indische kers

verse zalm

boter

grijze garnalen

eieren

nootmuskaat

peper en zout

**De smeus van bloemkool**. Haal het groen van de bloemkool en verwijder het hart. Verdeel de rest in stukken en leg ze in een stoommandje. Snijd een tweetal gele uien in grote stukken. Pel een halve bol knoflookteentjes. Leg uien en knoflook bij de bloemkool in het mandje. Stoom samen 30 minuutjes op 110°C.

Pureer de gestoomde groenten en voeg er scheutjesgewijs karnemelk aan toe, tot je de gewenste smaak en dikte van de puree bereikt hebt. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Was het trio van bloedzurkel, Oost-Indische kersblaadjes en daslook. Snipper deze kruiden over de ‘taatjespap’ en meng ze er goed doorheen.

Eigenlijk is het gerechtje nu af. Bak nog een stukje verse zalm per persoon en pocheer evenveel eitjes. Dresseer de borden met deze ingrediënten en een handvol gepelde grijze garnaaltjes. Werk af met een paar mooie exemplaren van de drie tuinkruiden.