**Griet met karnemelk-mousseline en zeewiersaus**

griet
bloem
boter
peper & zout
bloemige aardappelen
eieren
nootmuskaat
karnemelk

zeewier
[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
witte wijn
Noilly Prat
room
citroen
waterkers
kervel
lamsoor

Bestuif de griet met bloem en bak 4 à 5 minuten aan elke kant in veel boter. Kruid met peper en zout.

**Mousseline**: maak een normale aardappelpuree, maar gebruik karnemelk in plaats van room. Zet er de handmixer in tot een gladde mousseline ontstaat.

**Zeewiersaus**: spoel het zeewier onder de kraan. Mix met wat room en laat inkoken met [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm). Voeg toe: witte wijn, Noilly Prat, citroensap en breng op smaak met peper en zout.

Sauteer het gewassenlamsoor in boter, net voor het opdienen.

Garnituur:frituur een mix van waterkers en kervel 20 seconden op 150°C.