**Lotte met lamsoor en Oosterscheldekreeft**

lotte   
(dit is zeeduivel of staartvis)  
venkel  
prei  
ui  
boter  
peper & zout  
room  
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

dragon  
olijfolie  
kreeft  
[court bouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6156.htm)  
lamsoor  
ei  
foreleitjes  
koriander  
grijze garnaaltjes  
lente-ui  
peterselie

Maak eerst **de venkelpuree**: hak een venkel in grove stukken, prei in ringen en ui in wiggen. Stoof de venkel en de prei 6 minuten in de microgolfoven, afgedekt zonder water. Het kan ook in de stoomoven.

Fruit ondertussen de ui in boter. Voeg de venkel en prei toe en laat de groenten een paar minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg dan een beetje room toe en evenveel [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Laat de inkoken. Neem van het vuur en pureer. Voeg nu verse dragonblaadjes toe (niet laten meekoken).

**De lotte** bak je eerst een paar minuten in olijfolie in een pan met wat peper en zout. Doe het visje dan in een ovenschotel en zet nog 8 à 10 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. Daarna afgedekt warm houden.

**De kreeft** moet je eerst vers koken in [**court-bouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6156.htm). Laat afkoelen tot lauw en haal het vlees uit de schaal. Bak het gehalveerde staartstuk in geklaarde boter en zet afgedekt warm weg.

**Lamsoor** is eenvoudig te prepareren: gewoon in een hete pan met boter laten slinken.

**Dresseren** kan met een gepocheerd eitje, foreleitjes, een takje koriander, gepelde grijze garnaaltjes, gesnipperde lente-uitjes en peterselie. Giet er desgewenst de rest van de geklaarde boter over.