**Skrei met pompoenpuree**

pompoen
xeresazijn
droge witte wijn
peper en zout
culinaire room
druivenpitolie
125 g yoghurt
125 g room

50 g zalmeitjes
2 g agaragar
knolselder
kurkuma
grisonvlees
zeekraal
skrei
olijfolie
dille
waterkers

**De pompoenpuree**: snijd een butternut pompoen in grove stukken. Stoof ze gaar met een scheut xerèsazijn en een glas droge witte wijn. Kruid met peper. Pureer de pompoen en roer er een flinke scheut lichte room doorheen.

**Zalmparels**: Zet eerst een fles druivenpitolie in de koelkast. Begin dan aan de bereiding. Doe de room, yoghurt en zalmeitjes in de blender en pureer. Giet deze substantie in een kookpotje en voeg er de agaragar aan toe. Roer tot die volledig opgelost is. Verwarm de bereiding en laat kort koken. Laat afkoelen en zeef de inhoud van het pannetje in een culinaire spuit. Giet de gekoelde druivenpitolie in een hoog recipiënt, een maatbeker bijvoorbeeld. Spuit nu druppelsgewijs de inhoud van de spuit in de olie. Er ontstaan parels die naar de bodem zakken. Zet het recipiënt in de koelkast tot gebruik. Zeef dan de parels uit de olie, laat uitlekken en droog ze eventueel verder op een blad keukenpapier.

**Knolselderblokjes**. Snijd het nuttige stuk van een knolselder in halve centimeter dikke kubusjes. Bak die in een hete pan met wat olie. Meng af het vuur met een eetlepel kurkuma en doorroer de pan zodat de blokjes een egaal geel kleurtje krijgen.

Crumble van grisonvlees. Leg de plakjes grisonvlees tussen twee blaadjes bakpapier. Zet ze in de microgolfoven onder gewicht. Bak de plakjes krokant in 25 seconden op 750 watt. Laat afkoelen en verkruimel.

**Zeekraal**: stoom de zeekraal 1 minuut in de microgolfoven op stoomfunctie. Spoel onder koud water uit de kraan.

**De skrei.** Kruid de vismoten met peper en zout en bak ze in een scheutje olijfolie, ongeveer drie minuten langs elke kant. Zet de pan in een voorverwarmde oven op 175°C. De vis is gaar na 7 à 8 minuten.

**Op het bord**: een schep pompoenpuree en een bedje van zeekraal. Leg daarop een stuk vis en bedek met crumble van grison. Leg aan de ene kant van de vis de bolletjes en aan de andere kant de knolselderkubusjes. Werk af met plukjes dille en waterkers.