Smeus

aardappelen

grijze garnalen

karnemelk
peterselie

eieren
boter

azijn

peper & zout

nootmuskaat

Kook de aardappelen gaar, giet af en stamp ze fijn met een flinke klont boter. Er mogen nog brokjes inzitten. Roer er opgewarmde karnemelk doorheen tot je een smeuïge puree hebt. Zet er nu de handmixer in en mix tot een fijne brokkenloze puree. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Pel de grijze Noordzeegarnalen. Maak geklaarde boter door een half pakje boter te smelten op zeer laag vuur tot de eiwitten zich scheiden van de rest. Giet voorzichtig af, zodat je enkel de zeer heldere geklaarde boter overhoudt.

Pocheer een eitje per bord 6 minuten in water aangelengd met azijn. Niet te zuinig met de azijn.

**Op het bord**: een heuveltje karnemelkpuree met daarrond een ring van gepelde garnalen. Overgiet de puree met de geklaarde boter en leg er een gepocheerd eitje op. Werk af met een paar draaien uit de pepermolen. Je kan dit bordje verder naar hartenlust ‘pimpen’ met sprietjes bieslook of wat waterkers.