

## **Recept van Seppe Nobels, restaurant Graanmarkt 13**

### **Gegrilde pastinaak, gebrande prei, jus van waterkers en zeekraal en luchtige mousseline**

Voor 4 personen

#### **Luchtige mousseline**

3 eidooiers  
7 cl witte wijn  
20 g boter  
peper zout  
sap van 1/2 citroen  
snufje Piment d'Espelette

#### **Jus van zeekraal en waterkers**

65 g waterkers  
125 g zeekraal  
25 cl olijfolie

2 jonge pastinaken  
1 tak tijm  
2 laurierblad

1 prei  
1 teen knoflook

Voor de luchtige mousseline: klop 3 eidooiers luchtig samen met 7 cl witte wijn en monteer met 20 gram boter, breng op smaak met zout, citroensap en Piment d'Espelette. Voor de jus van zeekraal en waterkers: Kook de zeekraal en waterkers beetgaar in gezouten water, koel de kruiden vervolgens af in ijswater en monteer in de blender met 25cl olijfolie.

Schil de pastinaak en kook gaar in gezouten water met 1 tak tijm en 2 laurierblaadjes. Snij de jonge pastinaak in de lengte doormidden en bak ze in de grillpan krokant. Snij de prei fijn (in julienne) en stoof ze aan in weinig boter met 1 teen knoflook. Schik de prei op het bord, brand de prei met de keukenbrander, schik de pastinaak op de prei samen met de luchtige mousseline en de jus van zeekraal en waterkers. Werk af met wat verse waterkers.