**Kervelstoemp met grijze garnalen**

ongepelde grijze garnalen
[garnalenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/2149.htm)
bloemige aardappelen
karnemelk
eieren
boter
kervel
peper en zout
nootmuskaat
agar agar
zeekraal
mosselen
witte wijn
rivierkreeftjes
verse dille

**Kervelstoemp**. Hou een handvol ongepelde grijze garnalen apart. Pel de rest en bewaar het afval. Maak er een [**garnalenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/2149.htm) van. Kook geschilde bloemige aardappelen in die fond. Giet de aardappelen af en plet ze met een stamper. Leng aan met karnemelk, eigeel en boter tot een smeuïge stoemp.

Bewaar een paar takjes verse kervel voor de garnering en blancheer de rest een half minuutje in karnemelk. Pureer kort met een handmixer. Zeef de bereiding, maar bewaar het vocht.

Meng de gepureerde kervel met de aardappelstoemp. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe de stoemp in individuele glazen kommetjes die je ingeboterd hebt. Zet de potjes, net voor het gebruik, een kwartiertje in een hete oven of warm ze op in de microgolfoven.

**De bordspiegel**. Breng het bewaarde zeefvocht van de kervel aan de kook. Roer er 2 gram agar agar doorheen. Laat nog één minuutje doorkoken. Giet voorzichtig een spiegel vocht op de borden en zet die koel weg om op te stijven.

**Garnituur.** Stoom een handvol takjes zeekraal gedurende een drietal minuutjes. Spoel onder koud water. Kook een drietal mosseltjes per bord in een beetje water aangelengd met witte wijn. Laat ze in hun schelp afkoelen. Haal de rivierkreeftjes uit hun pantser. Als je dit vooraf doet, kan je de schalen samen met die van de garnaaltjes gebruiken om de fond te trekken.

**Op het bord**. Neem de borden uit de koelkast. Dresseer met zeekraal, mosseltjes, rivierkreeftjes, ongepelde garnalen en takjes verse dille. Keer de potjes stoemp om op de borden. Werk af met een flinke hoeveelheid gepelde garnalen gemengd met verse kervel.