



Scampi bitterbal op een bedje van sla en kerriemayonaise

Benodigheden salpicon: 60 gram margarine, 3 gesnipperde sjalotten, 80 gram bloem, 360 gram visfond, zestes en sap van 2 limoenen, 2 visbouillonblokjes, ¼ gehakte kervel, 24 scampi's. Bloem, anglaise, Panko.

Garnituur: 3 witlof, 1 Pink Lady appel, 1 wortel, sap van 1 citroen, 2 eetlepels olijfolie, smaakstoffen.

Kerriemayonaise: 200 gram mayonaise, 100 gram crème fraîche, 2 theelepels opgeloste kerriepoeder. 1 bos platte peterselie, Picardiëglazen of Champagne coupes, side plates, randjes, 3 ciabatabroden.

Werkwijze: Sjalotten, kervel, gewassen scampi's fijn hakken. In een passende casserole de margarine smelten, sjalotten mee fruiten. Casserole van het vuur halen, bloem in een keer toevoegen en met de **spatel** vermengen. Op een **zacht vuur** twee minuten **droog koken** zodat de zetmeelkorrels open springen. Visfond erbij doen en met **de garde** alroerende aan de kook brengen. Verfijnen met limoensap, visbouillonblokjes en als laatste de kervel en scampi's.

Storten op een snijplank en met behulp van een kleine ijsknijper **24 bolletjes** maken. Met **natte handen** de bolletjes modelleren, door de **bloem** halen, dan door de **anglaise** (los geslagen eieren, zout, olie) en als laatste door de **Panko** halen. À la minute frituren.

Garnituur: Geschilde wortel rasp en het witlof ragfijn snijden, aanmaken met citroensap, olijfolie, zout en peper. **Kerriemayonaise maken.**

Opmaak: De salade in de glaasjes verdelen met daarop iets kerriemayonaise en de gefrituurde bitterbal. Garneren met een takje platte peterselie en op de side plates plaatsen.
Warme Ciabatta in stukken snijden en erbij serveren.