



# Thermomix

## Mosselen met curry sabayon

### Ingrediënten

- 1 ajuin
- 1 look
- 2 stengels selder
- klontje boter
- 1 kilo mosselen
- schepje of blokje bouillon
- 45 gr witte wijn
- 1 eetl curry
- 1 eetl tym
- 1 boeket garni ( 2 x laurierblaadjes + steeltjes peterselie met koortje samen gebonden)
- 3 eigelen
- 80 gr cava/ champagne / prosecco
- 2 kl zure room
- kruidenzout
- peper



### Instructies

- Voeg de 1 ajuin, 1 look, 2 stengels selder toe aan de mengbeker **5 sec/snelheid 5** ( hou enkele blaadjes van de selder bij, was deze en snipper ze)
- schraap naar beneden, voeg klontje boter toe **3 min/100 graden/snelheid 1**
- voeg groentebouillon toe + 300 gr warm water + 45 gr witte wijn, 1 eetl curry, 1 eetl tym schraap alles nog eens naar beneden voeg ook het boeket garni toe met een koortje aan het handvat. Opgepast niet te diep in de massa dat het koortje niet aan je mes komt **7 min/varoma/snelheid 1.5**
- was de mosselen en voeg toe aan de varomaschaal
- zet na de 7 min de varomaschaal op het deksel **15 min/varoma/snelheid 2**
- als de mosselen gaar zijn na de 15 min zet deze opzij op een bord, laat ze afkoelen
- verwijder boeket garni en filter de jus uit de mengbeker
- reinig de mengbeker voeg de vlinder toe + 3 eigelen + 3 eetlepels gefilterd vocht van de jus + 80 gr prosecco/cava of champagne **6 min /80 graden/snelheid 4**
- kruid af met peper, kruidenzout en voeg nog 2 kl zure room toe meng nog even alles **10 sec/80 graden /snelheid 3**
- verwijder de ledige schelp van de mossel, leg de mossel met vrucht vlees op een mooi ( zwart ) bord, werk af met de sabayon op elk mossel en de seldersnippers