

# LAMSOOR MET MOSSELEN EN SAFFRAANMAYONAISE

## Ingrediënten:

Recept voor 4 personen

- 200 gr lamsoren
  - 50 gr roomboter
  - 1 kg mosselen
  - 100 ml droge witte wijn
  - 1 ui
  - 1 winterwortel
  - 1 envelopje saffraan
  - 1 el limoensap
  - Rasp van 1 limoenschil
  - 100 ml mayonaise
  - 1 tl kerriepoeder
  - 1 gedroogd chilipepertje
- Week de saffraan in het limoensap
  - Meng dit met de kerrie en de verkruimelde chilipeper door de mayonaise en zet apart
  - Was de mosselen en verwijder de kapotte en niet sluitende mosselen
  - Snij de ui in vieren en de wortel in grove stukken.
  - Doe witte wijn, ui, wortel in een pan en breng aan de kook
  - Voeg de mosselen toe en kook tot alle mosselen geopend zijn
  - Haal de mosselen uit de schelp
  - Smelt in een koekenpan de boter, laat de boter niet kleuren
  - Smoor de lamsoren in de boter gedurende 1 minuut, voeg de mosselen en limoenrasp toe en laat alles snel warm worden
  - Verdeel over 4 borden met een lepeltje saffraan - mayonaise en serveer direct

## Begeleidende wijn:

### Domaine de la Foliette Muscadet Vieilles Vignes

Een piepkleine wijngaard van 2 hectare vormt de basis van een wijn die u zal verbazen. De ligging nabij de zee verklaart het ziltige karakter. Gemaakt van 100% Muscadet druiven. De inweking op zijn 'lie' en de oogst van oude wijnstokken geeft hem naast frisheid en mineraliteit ook de nodige body en structuur. Een rank en spatzuiver glas wijn als perfecte begeleider van schaal- en schelpdieren. Bleekgele kleur, strakdroge smaak met mineralige toets.

