

Hapje

Scheermesjes met Granny Smith en komkommer

Door

Wim, Staf en Yves op 28/01/2019

Foto



Nodig

8 scheermesjes

½ sjalot

2 lente-uitjes

Sap van 1 limoen

Zeste van 1 limoen

½ Granny Smith

½ Komkommer

Scheutje olijfolie

Citroensap

p/z

## **Bereiding**

Snipper het sjalotje en het wit van het lente-uitje fijn.

Spoel een uur voor het bereiden de mesjes in ruim water en spoel nog eens goed na onder stromend water.

Maak de schelp open, verwijder het weekdier en snij in kleine stukjes.

Vermeng met het gesnipperde van hierboven.

Voeg een weinig olijfolie en limoenspa toe en kruid p/z.

Snij de appel in brunoise (met schil voor de kleur) en druppel een beetje citroensap zodat deze niet verkleurt.

Snij komkommer in brunoise.

Voeg appel en komkommer bij de mesjes samen met de zeste van limoen.

Maak de meshelftjes goed schoon en vul met het mengsel.

## **Extra**

Messchedes, ook wel scheermesjes genoemd, zijn schelpdiernen met een kokervormige schelp uit de familie van de Mesheftachtigen.

Ze graven zich loodrecht in het zand en zijn te herkennen aan de kleine putjes in het zand. Door er zout over te strooien komen ze naar boven.

Na aankoop moeten de messchedes enkele uren in koud water staan zodat ze zichzelf kunnen schoonspelen, vooral van zand.

Schermesjes worden bewaard in de koelkast, bedekt met een vochtige doek.

Vermijd vooral tocht.

Scheermesjes kunnen rauw gegeten worden, zoals in dit gerecht, maar ze kunnen ook als schelpdieren klaargemaakt worden.

In zuiderse streken is dit een ware delicatessen, kort gewokt met olijfolie, gember en knoflook.