

Entrée

Gegrilde Sint-Jacobsvruchten met prei en vanille

Foto



Wie - Wanneer

Wim, Staf en Yves – 10 september 2018

Nodig voor 4

- 4 Sint-Jacobsvruchten
- 2 el prei, zeer fijn gehakt
- 1 vanillestok
- 1 kl azijn
- chips van fijngehakte aardappel
- aardappelpuree
- olijfolie
- peper, zout en roze peper

Bereiding

Maak de Sint-Jacobsschelpen open, verwijder de corail (koraal) en de ingewanden maar laat de Sint-Jacobsnoot hangen aan de schelp.

Spoel ze vervolgens grondig onder koud, stromend water.

Kruid de coquille met peper, zout en olijfolie.

Leg ze ondersteboven op de grill gedurende een 5-tal minuutjes.

Meng de fijngehakte prei met een scheutje olijfolie, peper, zout en de zaadjes van een halve vanillestok.

Snij de andere helft van de vanillestok fijn en verwarm op het vuur in een flinke scheut olijfolie tot 50 graden.

Laat vervolgens afkoelen en meng een lepeltje van de vanille-olie onder de prei.

Voeg ook wat roze peper en een koffielepel azijn toe.

Presentatie

Haal de Sint-Jacobsvruchten van de grill en schik er een lepeltje van de prei bij.

Werk af met chips van fijngehakte aardappel en wat extra vanille-olie.

Serveer met aardappelpuree.