

Gilbert en Leo op 25/03/2024

Sint-Jakobsvruchten à la nage

Ingrediënten 3 personen

- 0,5 wortel
- 0,25 pijpajuin
- 0,25 prei
- 0,5 sjalot
- 1 el bieslook, fijngehakt
- 3 Sint-Jakobsvruchten
- 100 ml visbouillon
- 150 ml room
- 1teelepeltje Chardonnay azijn
- boter
- peper – zout
- rivierkreeftjes gepeld

Bereiden:

- Snij de groentjes in een fijne brunoise. (iets minder sjalot)
- Snij de coquilles doormidden zodat je zes dunne plakjes hebt.
- Smelt een klontje boter in een pannetje op een zacht vuurtje.
- Leg de coquilles en de fijngesneden groentjes hier in en voeg peper en zout toe.
- Overgiet het geheel met een scheutje visbouillon.
- Draai na een minuutje de coquilles even om.
- Laat ze nog een minuutje mee garen en schik ze vervolgens mooi op een bordje
- Voeg een scheutje room toe.
- Zet het vuur nu hoger en laat de groentjes nog even verder garen.

Serveren:.

- Overgiet de coquilles met de saus en de groentjes.
- Werk af met de gepelde rivierkreeftjes en fijngehakte bieslook.