

## **Gestoofde eekhorentjesbrood en girollen met Sint Jacobsvruchten**

### **Joos - Kobe**

#### **Nodig voor 4 personen**

- 8 Sint Jacobsvruchten
- 100 gr eekhorentjesbrood
- 100 gr girollen
- 1/2 glas wijn
- 2 el olijfolie
- 1/2 citroen
- 1 cl soja
- Een snuifje curry
- 150 gr boter
- 2 sjalot
- Een scheutje azijn
- Grof zout
- Peper

#### **Bereiding**

Laat de champignons zweten in twee aparte pannen in olijfolie tot ze kleuren.

Ondertussen de vruchten in de oven garen (ongeveer 3 à 4 minuten). Kruid achteraf.

Voor de saus : doe de gehakte sjalotten in pan met een scheutje azijn en de witte wijn en een eetlepel water.

Laat bijna volledig uitkoken. Voeg vervolgens de boter geleidelijk aan toe, het citroensap , de curry en de soja en breng op smaak.

#### **Presentatie**

Presenteer de vruchten in hun schelpen vergezeld van de champignons en de saus.