



Hoofdgerechten

Gegrilde zeevruchten met romescosaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram inktvisringen (ontdood)
20 gram peterselie (fijnggehakt)
3 lookteentjes (fijngesnipperd)
2 citroenen (in partjes)
80 milliliters citroensap
8 garnalen (black tiger)
12 coquilles (ontdood)
olijfolie
peper
zout

Voor de saus

80 gram amandelen (geroosterd, fijnggehakt)
2 theelepels paprikapoeder
2 eetlepels rode wijnazijn
2 zoete puntpaprika's
2 eetlepels olijfolie
1 rode chilipeper
2 lookteentjes

Bereidingswijze

Leg de puntpaprika's en de chilipeper op de barbecuegrill en blaker het vel zwart. Verwijder het vel en snij de groenten grof. Doe ze in een blender. Voeg de look, amandelen, azijn en paprikapoeder toe en mix fijn. Voeg beetje bij beetje de olijfolie toe en mix tot een smeùge saus. Kruid met peper en zout.

Meng 125 ml olijfolie met de knoflook, peterselie en het citroensap. Besmeer hiermee de Sint-Jakobsnoten. Hussel de resterende zeevruchten door de marinade. Bak de zeevruchten gaar op de barbecuegrill. Keer regelmatig

Schik alle zeevruchten op een schaal. Geef er de partjes citroen en de romescosaus bij.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

Blender

