



Voorgerechten

Sint-Jacobsvruchten met limoenroom

Voor 4 personen.

Ingrediënten

16 sint-jacobsvruchten (kleine)
1 deciliter olijfolie
2 deciliters room
10 peperbolletjes (gekneusd)
10 basilicumblaadjes (grote, fijngesneden)
16 kerstomaatjes
2 limoenen
tuinkers (of verse kruiden)
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de peperbolletjes, een snuifje zout, de basilicum en de olijfolie onder elkaar in een vijzel. Roer er dan het sap van 1 limoen onder. Een half uur laten rusten, door een fijn zeefje doen en enkel het vocht bewaren als vinaigrette.

Borstel de kerstomaatjes in met olijfolie en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrooien met zout en 30 minuten in een oven van 120° plaatsen. Meng de room, het sap en de geraspte schil van een halve limoen en een snuifje zout onder elkaar. Kruid de Sint-Jacobsvruchten met peper en zout en borstel ze in met olijfolie.

Bak ze kort aan in een pan met antikleeflaag. Schep enkele eetlepels room op de bordjes en schik er de coquilles en tomaatjes op. Lepel er de vinaigrette rond en werk af met tuinkers of kleine blaadjes verse kruiden.

Keukenbenodigdheden

Vijzel
Stamper
Zeef
Oven

