

Gestoomde St-Jacobsnootjes met moorse wortelen en bloedworst



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 12 grote gekuiste St-Jacobsnoten
- 200 gr bloedworst
- 1200 gr wortelen, geschraapt en ruw gesneden in kleine staafjes
- 1 kaneelstokje
- 1 gedroogde rode pepers, verkruimeld
- 1 theelepel five-spice
- 1 muskaatnoot, geraspt
- 2 teentjes look, gepeld en fijn gesneden
- extra virgin olijfolie
- zeezout
- versgemalen zwarte peper
- Suiker
- 2 wijnglazen kippenbouillon of water
- 1 sinaasappel
- 1/2 citroen
- 1 bosje verse bieslook (of basilicum of koriander)

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 220°. Verhit in een stoofpot traag al de kruiden met ongeveer 6 soeplepels olie gedurende 30", dan de wortelen toevoegen. Goed roeren en zout, suiker en de kippenbouillon toevoegen. Deksel op de pan en tot kookpunt brengen, daarna traag laten sudderen gedurende 40" of tot de wortelen zacht zijn.

Ondertussen de bloedworst in de lengte opensnijden en in kleine stukjes breken, dit zal toelaten ze knapperig te maken. Nadat de wortelen ongeveer 20' opstaan, leg je de bloedworst in een kleine schotel in een

voorverwarmde oven van ongeveer 15 tot 20' tot ze knapperig is.

Zet 2,5 cm water in een pan samen met een bamboestomer (of een ander type) en verwarm ze tot een zachte stoom. Snij de nootjes aan één zijde kriskras in, kruid met zout, peper en de sinaaszeste. Stoom gedurende 5 à 6', afhankelijk van de grootte van de noten. Opgelet voor overkoken water want dan worden ze rubberig!

Verwijder het kaneelstokje, verdeel de wortelen over de borden, plaats de nootjes erbovenop en verkruimel de bloedworst erboven. Werk af met bieslook (of basilicum of koriander).

Maak een dressing van de sinaasappel, het citroensap en de olijfolie. Sprenkel dit erover en serveer meteen.