

Carpaccio van Sint Jakobsvruchten met komkommer en sesam



Ingredienten

- 12 sint jakobsvruchten
- 1 komkommer
- 1 el sesamzaad, licht geroosterd
- 1 kl geroosterde sesamolie
- 3 lente uitjes
- 1 krulandijvie
- 1 el algenvlokken, gedroogd
- 1 citroensap
- 2 el vissaus
- 1 knoflook, peper, fleur de sel

Bereiding

Schil de komkommer en snijd in flinterdunne schijfjes, besprenkel met wat sesamolie en zeezout en laat 10 min. trekken.

Haal de SintJakobsvruchten uit de schelp en maak ze schoon. Snij in dunne plakjes.

Schik de plakjes komkommer afwisselend met de sintjakobsvrucht op 4 gekoelde borden.

Maak de vinaigrette : meng de vissaus met het limoensap en een koffielepel sesamolie en bestrijk hiermee de carpaccio.

Meng de krulandijvie met de fijngesneden uitjes en de algenvlokken en besprenkel lichtjes met de vinaigrette. Kruid de carpaccio met een weinig fleur de sel en peper van de molen, en strooi er de geroosterde sesamzaadjes over. Werk af met de salade in het midden en serveer meteen.