

Sint Jacobsvrucht uit de overn met brooddeeg



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 4 coquilles
- 250 gr boter
- 1 gehakte sjalot
- 1 halve bussel peterselie
- 1 teentje knoflook
- 4 champignons
- 1 halve citroen het sap
- 1 brooddeeg
- 1 pezo

Bereiding

Bereiden: Maak de Sint-Jacobsschelpen open, verwijder de corail en de ingewanden maar laat de Sint-Jacobsnoot hangen aan de schelp. Was ze vervolgens grondig onder koud, stromend water. Doe de goede boter samen met de peterselie, sjalot en het teentje look in de cutter en mix fijn. Snij de champignons fijn. Doe ze in een mengschaal en breng op smaak met citroensap, peper en zout. Doe een eetlepel van de peterselieboter op de coquille. Bestrooi met de champignons en sluit de coquille opnieuw af met de bovenkant van de schelp en daarrond een reep brooddeeg. Plaats de Sint-Jacobsvruchten nu in een voorverwarmde oven van 200 graden gedurende 10 Å 12 minuten. Serveren: Haal de schelp terug uit de oven en serveer met brood. Recept van Bart Desmeth, Njam TV