

Sint-Jacobsvruchten met crème van avocado en limoen



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 12 sint jacobsvruchten
- 1 avocado (rijpe)
- 100 ml Water
- 1 pepertje, groen
- 1 sap van halve citroen
- 1 limoen
- 1 sneetje brood
- 1 olijfolie
- 1 peper en zout

Bereiding

BEREIDEN:

Open de Sint-Jacobsvruchten en haal de nootjes er uit.
Spoel ze grondig onder koud, stromend water.

Pel de avocado en verwijder de pit. Mix de avocado samen met het water, het groene pepertje, het citroensap, peper en zout en een snuifje vitamine C (voor de zuurte en de kleur te behouden).
Doe de avocadocrème in een spuitbusje met een fijn mondje.

Schil een limoen    vif en snij er mooie partjes uit.
Plaats deze gedurende een uurtje in de diepvries en laat ze hard worden.
Haal ze uit de diepvries en hak fijn.

Verwijder de korst van het sneetje brood en snij in kleine blokjes.

Bak de blokjes goudbruin in een scheutje olijfolie tot knapperige croutons.

SERVEREN:

Snij de Sint-Jacobsvruchten in dikke plakjes en schik ze mooi op een bord.
Besprenkel met olijfolie en spuit er enkele toefjes avocadocrème bij.

Schik nog enkele stukjes avocado rond de Sint-Jacobsvruchten en bestrooi als laatste met de bevroren limoenstukjes en enkele broodcroutons.

Recept van Bart Desmidt, Njam! chef