

Kalfstartaar met Sint Jacobsschelp



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 4 sint jacobsvruchten
- 150 gr kalfsvlees, mager
- 1 avocado
- 4 appelkappertjes
- 1 teentje look
- 1 sjalotje
- 1 schep zure room
- 1 bosje krulpeterselie
- 1 sap van 1 limoen
- 1 bosje basilicum
- 1 olijfolie
- 1 cayennepeper
- 1 grof zout

Bereiding

Snijd het kalfsvlees in fijne blokjes, kruid met peper en zout. Voeg er de fijngesneden peterselie en een klein beetje olijfolie aan toe en zet de tartaar fris.

Schil de avocado, mix hem in de blender met een schepje zure room en het limoensap. Kruid met cayennepeper en zout. Doe de crème in een spuitzakje met een fijn spuitmondje.

Mix de basilicumblaadjes in de blender met olijfolie, maïsolie, het fijngesneden sjalotje en een teentje geplette look tot je een gladde olie krijgt. Kruid met peper en zout.

Serveren

Doe de tartaar in een mooi uitsteekvormpje. Bak de sint-jakobsschelpen kort aan 1 kant en kruid met grof zout. Leg ze op de tartaar en werk af met toefjes avocadocrème en de kapperappeltjes. Snijd het topje van de kapperappeltjes zodat ze mooi blijven rechtstaan. Versier nadien nog met enkele druppeltjes basilicumolie.