

Feestelijke puree met garnalen en sint Jacobsvruchten



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 6 Sint Jakobsvruchten, overlangs doormidden gesneden
- 4 el olie om te bakken
- 1 dl room
- 400 à 600 g aardappelpuree
- 100 g grijze garnalen + een beetje extra voor de afwerking
- 3 el fijngesnipperde bieslook
- versgemalen peper - zout

Bereiden

Bak de Sint Jakobsvruchten aan één kant 1 minuut op een hoog vuur in een pan met hete olie. Draai de Sint Jakobsvruchten om en zet het vuur uit.

Haal de Sint Jakobsvruchten uit de pan en roer het aanbaksel los met de room. Kruid de saus met peper en zout.

Werk af

Roer net voor het serveren de bieslook en garnalen door de warme puree. Breng op smaak met peper en zout.

Serveren

Schep wat van de puree op een bord, en serveer met 3 stukjes Sint Jakobsvrucht en wat saus. Werk af met een lepeltje garnaaltjes.