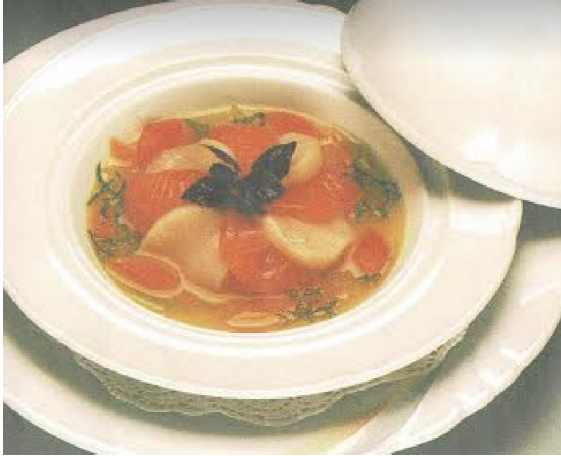


Nage van Schotse zalm en Sint Jacobsvrucht



Ingredienten

- 4 sint jacobsvruchten
- 300 gr verse zalm
- 50 gr wortel
- 1 Tomaat
- 50 gr prei
- 20 gr selderij
- 5 dl visfond
- 1 dl mosselsap
- 50 gr hoeveboter
- 1 basilicum
- 1 zout en peper

Bereiding

Snij de sint jacobsvrucht in 4 schijfjes en snij 16 even grote plakjes zalm

Verdeel de resterende zalm in plakjes van een halve cm.

Vul 4 ingeboterde ringen met de zalmreepjes, kruid met peper en zout.

Dek dakpansgewijs af met zalm en sintjacobsplakjes en stoom +/- 3 min

Snij wortel en tomaat in vierkantjes, prei en selderij in fijne julienne en kook ze afzonderlijk, nog krokant

Laat de fumee inkoken, voeg mosselsap toe, kruiden met pezo, en binden met boter.

Verdeel de groente over vier warme borden, stort hierop de vis en nappeer met de bouillon

Versier met een tbladje basilicum.