

Surf and turf van konijn en scheermessen.



Ingredienten

Bereiding

Benodigheden 4 personen:

- 1 konijnenrug
- Teentje look
- 1 el paprika
- Scheut witte wijn
- Groentebouillon (sterk geconcentreerd)
- 20 scheermessen (ensis)
- 2 sjalotjes
- 1 rode paprika
- 150 gr kerstomaatjes in burnoise
- Platte peterselie
- Koriander
- Basilicum
- Citroen
- Spaanse pepers
- Tabasco
- Zout en peper
- 1 el paprikapoeder

Bereiding:

Verdeel de konijnenrug in gelijke stukken. Plet de knoflook en doe samen met de tabasco, de spaanse peper, de peterseliestengels, de paprikapoeder, witte wijn en de geconcentreerde groentebouillon, de stukjes konijn in een schotel. Laat gedurende 5 uur marineren.

Snij de scheermessen in en gooi ze in een hete pan. Voeg een beetje water toe en zet een deksel op de pot. Laat 10 sec stomen en haal ze van het vuur. Snij de mossel los en koel het vruchtvlees zodat het

garingsproces wordt gestopt. Kuis ze op en verdeel in stukken van 3 cm. Hou het vocht.

Versnijd de sjalot en de paprika in burnoise. Doe samen met het overschot van de spaanse peper in een pan en zet de groentjes (sjalot paprika) eventjes aan. Voeg het konijn met de gezeefde marinade en het vocht van de schelpen toe. Bak gaar en houd warm.

Doe in dezelfde pan de scheermessen. Bak snel aan en voeg koriander, peterselie en de tomaatjes toe.

Besprenkel met het citroensap en blus met wat wijn .

Serveer de scheermessen in hun schelp. Voeg aan de rand konijn toe. Werk af met verse basilicum.

Serveren met brood.