

Duo van kalfszwezerikken en sint-jacobsvruchten in safraansaus



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten voor 4 personen:

- 400 g kalfszwezerikken
- 12 sint-jacobsvruchten
- 8 sneetjes parmesan
- Sap van 1 citroen
- 10 cl room
- 40 g boter
- Mespunt safraandraadjes
- Peper en zout

Bereiding:

1. Bedek de zwezerikken 12 uur van tevoren met water in een pan en breng aan de kook. Giet ze af en laat ze afkoelen in koud water. Verwijder het membraan en de kleine bloedvaten en doe ze in een doek.
2. Leg in een schaal met een gewicht erop om ze samen te drukken en vocht te verwijderen. Bewaar ze koud. Snijd de zwezerikken na een tijd in plakken en zet apart. Maak de sint-jakobsschelpen schoon, laat ze uitlekken op absorberend papier.
3. Bak de parmezaanplakjes in een hete pan met anti-aanbaklaag, 2 min aan elke kant, en leg ze op een deegroller zodat ze een ronde vorm aannemen. Laten afkoelen. Verwarm de room met de saffraan, zout en peper in een pannetje. Bij het koken van het vuur halen en laten trekken.
4. Bak de zwezerikken in een grote koekenpan 2 minuten aan elke kant in de hete boter. Giet ze af en leg de sint-jakobsschelpen op hun plaats, 1 minuut aan elke kant, bedruip ze met een scheutje citroensap.
5. Verdeel de zwezerik en de sint-jakobsschelpen over 4 borden, besprenkel met de saus en versier met

een Parmezaanse tuile. Serveer onmiddellijk.