

Sint-Jakobsschelpen in zuringsaus

Voorgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 12-16 middelgrote Jakobsschelpen
- zeezout
- vers gemalen peper
- 30 gr boter

Zuringsaus:

- 30 gr boter
- 1 sjalotje gesnipperd
- 4 el witte wijn
- 4 el droge vermouth
- 1 dl visbouillon
- 5 el slagroom
- 60 gr koude boter
- zeezout
- vers gemalen peper
- 30 gr zuringblaadjes

Bereiding:

Fruit voor de saus het sjalotje zonder het te laten kleuren.

Blus af met witte wijn en vermouth. Giet visbouillon en slagroom in de pan en laat de saus flink inkoken.

Dep de schelpdieren droog, en halveer ze in de lengte. Bestrooi ze licht met zout en peper.

Smelt de boter in de koekenpan en bak de schelpdieren aan beide zijden even aan, zonder ze te laten kleuren.

Leg ze op een laagje keukenpapier om het overvloedige vet te laten absorberen. Klop de koude boter blokje voor blokje door de saus, zodat deze licht bindt. Breng de saus verder op smaak en roer er de fijngesneden zuringblaadjes door.

Schik de Jakobsschelpen op de borden en giet de saus er overheen.

