

Sashimi van Sint-Jakobsschelpen met Citrus-Yuzu Dressing

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 8 verse Sint-Jakobsschelpen (van de visboer, liefst droog en niet gevriesdroogd)
- 2 el yuzu-sap (of extra limoensap als alternatief)
- 1 el limoensap
- 1 tl sinaasappelzeste (fijn geraspt)
- 2 el olijfolie (licht, fruitig)
- 1 kleine rode chilipeper, heel fijn gehakt
- 1 el sojasaus (lichte)
- ½ tl fijne zeezoutvlokken
- 1 el bieslook, fijngehakt
- Eventueel: dunne plakjes radijs voor garnish



Bereidingswijze

1. Maak de sint-jakobsschelpen schoon en dep ze goed droog.
2. Snijd elke schelp horizontaal in 2 dunne plakjes (of 3 als ze heel groot zijn).
3. Leg de plakjes mooi op een gekoeld bord.
4. Meng in een kommetje het yuzu-sap, limoensap, sinaasappelzeste, olijfolie, chili en sojasaus.
5. Lepel de dressing voorzichtig over de schelpen.
6. Bestrooi met een paar zoutvlokken en garneer met bieslook en eventueel radijs voor crunch.
7. Serveer direct, liefst op gekoelde borden.

Eet Smakelijk!