

Gevulde Sint-Jacobs-schelpen

Amuse of voorgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

1 venkel
1/8 paarse spitskool
4 lege sint-jacobs-schelpen
1 rode ui
Sap van ½ citroen
Vlees van 8 sint-jacobs-schelpen
Olijfolie
Peper uit de molen
Zeezout
1 el plukjes dille
4 el cress naar keuze

Dressing:

3 el olijfolie
2 el limoensap
1 el sojasaus
½ el mirin (zoete japanse rijstwijn)
1 tl verse geraspte gember

Bereiding:

Schaaf de venkel en spitskool in flinterdunne plakjes en verdeel over de lege schelpen.

Klop een dressing van olijfolie, limoensap, sojasaus, mirin en gember.

Snijd de rode ui in piepkleine blokjes en marineer deze in het citroensap.

Kwast de sint-jacobs-schelpen in met olijfolie en grill ze op hoog vuur 1 minuut per kant.

Maal er peper en zout boven en verdeel het vlees over de schelpen.

Garneer met de blokjes rode ui, plukjes dille en cress.

