



St. Jacobsmosselen doorboord met vanille op gekarameliseerde

witlof met een jus van wortel en gember

- Tussengerecht 15 personen

30 st. Jacobsmosselen (coquilles st. jacques)
15 stokjes vanille bonen
3 gemberwortels
3 dl wortelsap
12 stronkjes witlof
ijskoude boter
Poedersuiker
Zout, peper
iets citroensap.

Bereiden :

Halveer de vanillebonen in de lengte en steek ze door de mosselen. Snijd de gemberwortel in plakjes. Zet het wortelsap op met de gemberwortel. Kook het sap in tot de helft en laat het op een laag vuur nog 15 minuten trekken, zeef het dan. Maak ondertussen de witlof schoon, gebruik alleen de hele blaadjes die binnen in zitten. Verwarm een koekenpan en bak de witlof 10 seconde in een klein beetje boter. Bestrooi het lof met iets van poedersuiker, zout en peper. Blus het af met citroensap. Verwarm een koekenpan en bak hier de St. Jacobs mosselen om en om 2 minuten. Niet te heet laten worden anders verbrand de vanille. Breng de mosselen op smaak met zout en peper. Serveer ze op het witlofblad. Klop een paar klonten koude boter door het wortelgember sap. Schep de wortelsaus bij het gerecht.

Recept – Jonnie Boer, de librije, Zwolle.

Wijnadvies – 2003 Savigny les Beaune ; Les Vermots Dessus' maar dat kunnen wij niet betalen ; Chardonnay dus !!'