

Sint-Jakobsmossel met zwezerik en piccalilli



Ingrediënten: (4 personen)

Zwezerik:

- 200 gr zwezerik
- 1 l groentebouillon
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier

Groenten:

- 8 bloemkoolroosjes (2cm)
- 4 augurken
- 4 minipeentjes
- 8 plakjes komkommer
- 4 minipreitjes

Piccalillycrème:

- 200 gr bloemkool
- 5 dl room
- 100 gr piccalilly
- 1 dl bouillon

Coquilles:

- 4 Sint-Jacobsschelpen
- zeezout
- boter

Bereiding

Zwezerik:

Breng de groentebouillon met de kruiden aan de kook. Zet het vuur uit en pocheer de zwezerik ca. 15 minuten in de bouillon. Laat de zwezerik vervolgens afkoelen op keukenpapier. Ontdoe de zwezerik van vliezen en portioneer in 8 kleine stukjes.

Bloem de zwezerik en bak deze krokant in olie in een braadpan.

Piccalillycrème:

Kook voor de crème de bloemkool in de room, bouillon en piccalilly gaar en draai deze glad in een keukenmachine. Breng op smaak met zout en peper.

Groenten:

Snij de augurk, komkommer en bloemkool, kook de minipeen en prei en bak alle garnituren vervolgens in een bakpan (als 1^e bloemkool, die moet 't langst).

Coquilles:

Breng de coquilles op smaak met zeezout en bak ze goudbruin in beetje boter.