

COQUILLES ST. JACQUES AU CHAMPAGNE

Ingrediënten :

12 St. Jakobsvruchten - 1,2 dl champagne - 2 eierdooiers - 1 theelepel room - 1 theelepel water - peper en zout.

Bereiding :

Reinig de St. Jakobsschelpen zorgvuldig.

Breng de champagne aan de kook, tot ongeveer 3/4 ervan verdampst is, en laat de rest lichtjes afkoelen. Voeg er daarna de eierdooiers, room en water aan toe, en klop de saus goed op (cfr. bearnaisesaus).

Pocheer ondertussen de St. Jakobsvruchten gedurende 1 minuut in een visfumet of weinig water waaraan zout is toegevoegd. Verwarm nadien de saus terug, terwijl men er al roerende het kookvocht van de schelpen aan toevoegt. Breng de saus op smaak.

Bedek nadien elke St. Jakobsschelp met een eetlepel champagne-saus. Zet de schelpen 30 seconden onder een warme grill, zodat het gerecht een mooie goudbruine kleur krijgt.

ZALM IN « PAKKETJE » MET VENKEL EN CITROEN

Ingrediënten :

4 stukken verse zalm - 4 takjes verse venkel - 1 sjalot - 1 citroen - 1 eetlepel Vermouth - 6 cl visfumet - 2 theelepels olijfolie - peper en zout.

Bereiding :

Kruid de zalm aan beide zijden, bestrooi ze met de fijngesneden venkel.

Knip uit aluminiumfolie 4 ronde stukken met een diameter van 30 cm en plooi ze middendoor. Snijd de geschildte citroen in dunne schijfjes.

Leg op elk stuk folie een stuk zalm, bestrooi ze met wat fijngehakte sjalot, besprenkel ze met de Vermouth, visfumet en olijfolie. Vooraleer alles af te sluiten de schijfjes citroen erop leggen. Bij afdekken er zorg voor dragen dat de uiteinden goed gesloten zijn.

Leg de pakketjes op een platte vuurvaste schotel en laat ze gedurende 12 minuten gaar worden in een warme oven (240°). Opdienen op een verwarmd bord, versierd naar keuze.

**Deze recepten worden U aangeboden door
«'t VISTRAPJE»**