IRIS DAEMS
https://www.irisdaems.be
Grensstraat 24, 2580 Putte & Damstraat 88, 1982 Weerde
0486 27 81 10

RECEPT Sint-jakobsschelpen met bloemkoolbroccoli en kervel

GET READY voor 8 personen

- 8 sint-jakobsschelpen ,
  - ik kocht er uit diepvries in Colruyt
  - diepvries = budgetvriendelijker
  - langer houdbaar, soms zijn deze uitverkocht vlak voor de feesten - zo ben je zeker dat je er hebt
- 6 bloemkoolroosjes, 6 broccoliroosjes
  - of bloemkool/broccolirijst uit vers rayon - niet uit diepvries of goed laten uitlekken/droogdeppen)
- 1 bosje kervel
- 2 teentjes look

EASY PEASY

1. Maak de sint-jakobsschelpen schoon, verwijder de baard (het koraal meg je desgewenst ook verwijderen). Spoel alles grondig schoon. Cutter de bloemkoolroosjes, de broccoliroosjes en de knoflook fijn in een keukenrobot.
2. Hak de kervel fijn.
3. Bak de bloemkool-en broccolicouscous in een flinke scheut olijfolie tot hij goudbruin en krokant wordt. Kruid met zwarte peper en zeezout en meng er de kervel door.
4. Bestrijk de sint jakobsschelpen met wat olijfolie en leg ze op een hete grillplaat gedurende ongeveer 1 minuut, draai ze om en zet het vuur uit.
5. Schep wat van de gebakken koolcouscous in de schelp en schik er de sint-jacobsvrucht op. Werk af met enkele plukjes kervel. Eventueel nog wat limoen voor een extra frisse touch.

Geniet samen met je gasten van dit overheerlijk hapje.

Wil jj meer inspiratie? Volg mijn instagrampagina.

Wil jij elke week een volledig weekmenu met makkelijk en snelle recepten? Upgrade je eten en je leven.