



Sint-Jacobsvrucht met knolselder en geroosterde pompoenpitolie

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 grote coquilles met schelp
- 1/2 knolselder
- 2 uien
- 6 teentjes look
- appelciderazijn
- suiker
- neutrale olie (zonnebloem)
- Kürbiskernöl (pompoenpitolie)
- zeekraal en waterkers voor de afwerking



Bereiding

Gemarineerde knolselder

Snij de knolselder in dunne plakken (2mm) en steek er 20 rondjes uit (1,5cm). Marineer de rondjes in 8 el appelciderazijn, 1 el suiker en een 1/2 el zout.

Knolselderpuree

Doe de rest van de knolselder, samen met de uien en look, grof gesneden in een braadslee. Kruiden met peper en zout en overgiet met zonnebloemolie. Laat het geheel roosteren in de oven (+/- 40 min. op 180°C), roer regelmatig om. Mix tot een gladde puree.

Coquille

Maak de coquille schoon, verwijder het koraal. Laat de coquille in de schelp. Plaats de coquille 5 minuten in de oven (150°C) tot lauwwarm.

Afwerking

Haal uit de oven en leg een quenelle van de warme knolselderpuree langs de coquille, werk af met enkele plakjes gemarineerde knolselder, de pompoenpitolie, zeekraal en waterkers.

Extra no waste recept: paté van coraille van de coquille

- koraal van coquille
- roomboter
- teentje look
- appelciderazijn

Bak het koraal in een pan met veel boter, draai het koraal na een minuut om en voeg een versnipperd teentje look toe. Haal na een minuut de pan van het vuur en blus met een klein scheutje appelciderazijn. Mix het geheel warm, kruiden met peper en zout en laat afkoelen. Serveer op toast. Kan als hapje of als bijgerecht bij de coquille geserveerd worden.