



Gegrilde Sint-Jacobsvrucht met aardpeer, platte kaas, lente-ui en citroentijm - Pieter Lonneville

Ingrediënten (4 personen)

- 8 Sint-Jacobsvruchten
- 2 gram grof zeezout
- 5 cl olijfolie
- 1 bundel citroentijm
- 2 x 300 gram aardpeer
- 300 ml kippenbouillon
- 50 gram spinazie
- 100 gram platte kaas en een scheutje room
- tijm, rozemarijn, laurier en look
- 1 bundel fijne lente-ui



Bereiding

1. Versnipper de helft van de citroentijm
2. Strooi het grof zeezout en de versnipperde citroentijm over de Sint-Jacobsvruchten en leg ze in een bewaardoos. Laat 12 uur rusten.
3. Borstel 300 gram aardpeer schoon onder water en kook ze met laurier, tijm, rozemarijn, look en een snuifje zout.
4. Schil de andere 300 gram aardpeer en kook ze in kippenbouillon. Mix de andere helft van de citroentijm met gekookte spinazie tot je een gladde massa krijgt. Laat het mengsel afkoelen en kluts de platte kaas eronder.
5. Haal de Sint-Jacobsvrucht uit de pekel, dep even droog en gril ze de vruchten.
6. Brokkel de gekookte aardperen in een mengkom en haal ze door de pekel van de Sint-Jacobsvruchten, de fijngesneden lente-ui en de olijfolie.

Afwerking

1. Trek een streepje room op het bord.
2. Schik de aardperen rond de room en werk af met de gegrilde Sint-Jacobsvruchten.