

ST. JAKOBSSCHELPEN

met lichte dille-dragonsaus



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 1 venkelknol (300 gram) - 1 preien (300 gram) - 1 scheutje olijfolie - 18 schoongemaakte St. Jakobsschelpen - zout en versgemalen peper - **LICHT DILLE-DRAGONSAUS :** - ½ bosje dille - ½ bosje dragon - 125 ml volle yoghurt - schil van 1 biologische citroen - sap van ½ citroen - zout en versgemalen peper

1. Was de venkelknol en snijd deze in vieren. Snijd het groen van de prei (laat 5 cm groen over) en was de prei zorgvuldig. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 2 mm en snijd de venkel en de prei gescheiden fijn met het FOODPROCESSOR-programma. Bereid de lichte saus en zet deze koel weg.

2. Vervang de grote transparante kom door de rvs-kom. Vul de kom met 500 ml water en zet de stoommand erin met daarin de groenten. Voeg een scheutje olijfolie, zout en peper toe en schakel het programma STOMEN 15 minuten in. Voeg vervolgens de St. Jakobsschelpen toe en schakel het programma STOMEN opnieuw 8 tot 12 minuten in (afhankelijk van de dikte).

3. Dien de groenten en St. Jakobsschelpen op met de dille-dragonsaus.

LICHT DILLE-DRAGONSAUS

1. Haal de blaadjes van de dille- en dragontakjes en snijd ze in grove stukken.

2. Vul de mini-kom met alle ingrediënten voor de saus en schakel het FOODPROCESSOR-programma 30

seconden in.

Tip van de chef :

Het koken van St. Jakobsschelpen luistert nauw en hangt af van de grootte ervan. De St. Jakobsschelpen zijn gaar wanneer ze licht doorzichtig zijn. In Nederland worden de schelpen meestal schoongemaakt, zonder het oranje koraal, verkocht. U kunt de St. Jakobsschelpen ook apart even bakken als u dat lekkerder vindt; 1 minuut per kant is voldoende. De lichte saus gaat ook uitstekend samen met gestoomde asperges , champignonsalade en reepjes gerookte zalm of zalmpapillotten.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016