

SINT JACOBSVRUCHT MET COMPOTE VAN VENKEL, KROKANT VAN PANCETTA EN SAUS VAN PEPERKOEK EN GANZENLEVER

Tussengerecht

Benodigdheden : voor **4** personen

8 st Sint jacobsvruchten

4 sneden Pancetta

1 st Venkel

1 potje Kalfsfond (2 dl)

50 gr Ganzenlever

50 gr Suiker

Bloem

1 Plak Peperkoek

Peper en zout

Werkwijze :

Leg de pancetta op boterpapier in de oven.

Gaar op 90°C gedurende ca. 20 minuten.

Snij de venkel in fijne blokjes.

Zet een pannetje met wat boter op laag vuur.

Stoof de venkelbrunoise glazig. Dat duurt wel een paar minuten.

Voeg 1dl kalfsfond toe, en laat rustig verder garen.

Voeg na 10 minuten de suiker toe.

Verkruimel de peperkoek tot een theelepel fijn poeder.

Zet de rest van de kalfsfond op in een steelpannetje en voeg het peperkoekpoeder toe.

Kook in tot de helft en zeef de saus.

Voeg de ganzenlever(paté) toe en kruid met peper en zout.

Klop op tot een smeùige saus.

Rol de sint-jacobsvruchten door de bloem en kruid met peper en zout.

Schroei de schelpdieren kort (5 sec. elke kant) in een **hete pan** met boter.

(de pan warmen – dan de boter erin – smelt en schuimt - en dan kort bakken)

Dien op met compote, krokant en saus.

=====