

Sint-jakobsnoten met broccolimousse

INGREDIËNTEN 4 p

- 12 sint-jakobsnoten
- 1/2 kleine broccoli
- 6 dl warme, heldere kippenbouillon
- volle melk
- nootmuskaat
- bieslook
- boter
- peper en zout
- stokbrood

RECEPT

Snijd de broccoli in roosjes en kook beetgaar in lichtgezouten kokend water. Giet af, voeg boter, een weinig melk, peper, zout en nootmuskaat toe. Mix tot een gladde, maar dikke puree.

Bak de sint-jakobsnoten 1 min. aan beide kanten in boter. Halveer ze nadien overlans, schik wat broccolimousse op de helft van de zeevruchten en dek af met de resterende plakjes sint-jakobsnoot.

Giet de warme kippenbouillon in vier diepe borden en schik er de sint-jakobsnoten in.

Werk af met enkele sprietjes bieslook.

