

Sint jacobsvruchten met spinazie en citroenboter,

6 personen

400 gr spinazie verse, anders bladspinazie diepvries en uitgelekt 300 gr,

1 teentje knoflook

125 gr boter

2 sjalot

olijfolie

pezo

muskaatnoot

sint jacobsvruchten 2 grote of 3 kleinere,

2 citroenen

Bereiding

Spoel de verse spinazie en laat hem uitlekken, diepvries ontdooid en uitgelekt.

Zet een kookpot op het vuur met olijfolie en wat boter, laat smelten en doe er dan de spinazie en de knoflook bij en laat garen, kruid af met wat pezo en muskaatnoot.

Zet een pannetje op het vuur met 75 gr boter en de gesnipperde sjalot, even laten garen, blussen met het sap van een halve citroen en even laten sudderen, afsmaken met pezo,

Dep de sint jacobsvruchten droog, kruid ze met pezo en bak ze in wat boter zeer snel langs de 2 kanten.

Serveer het gerecht in een soepbord met onderaan de spinazie dan de sint jacobsvrucht en oversaus met de citroenboter.

Geef hier wat stokbrood bij,