

## Sint jacobsvrucht met een sausje van truffel.

4 personen:

Neem 2 tot 3 sint jacobsvruchten per persoon.

1 sjalot

kippenbouillon 1 blokje

kippenbouillon 2 dl

Room of soyaroom 4 dl

Bindingsmiddel.

truffelessentie, sauce noire a la truffe ( uzes)

pezo

bieslook

Bereiding:

Kuis en snipper de sjalot fijn en stoof aan in wat boter, niet laten kleuren.

Voeg de kippenbouillon toe en de room, laat wat inkoken, smaak af en voeg indien gewenst nog wat van de kippenbouillon pasta toe die over is, doe wat van de truffelessentie bij, opgelet begin met een afgestreken koffielepeltje en voeg bij naar smaak.

Dit mag een soepje zijn , is het te dun desnoods een beetje bijbinden.

Bak de sint jacobsvruchten snel aan in boter langs 2 kanten, kruid met peper en zout, de vruchten mogen niet doorbakken zijn en een beetje rauw vanbinnen.

De regel is tussen de 1 a 2 minuten per kant (naargelang de grote)

Serveer uit en bestrooi met bieslook en geef wat stokbrood bij.

Smakelijk.

