



Sint-jakobsschelp crudo met citrus en chili

Flinterdunne rauwe sint-jakobsschelpen met een frisse citrusvinaigrette en een vleugje chili. Verfijnd, licht en verrassend eenvoudig om te maken.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
15'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 8 zeer verse sint-jakobsschelpen (nootjes)
- 1 sinaasappel
- 1 limoen
- 1 rode chilipeper, zeer fijn gesneden
- 30 ml goede extra vierge olijfolie
- een scheutje yuzu (optioneel)

fleur de sel
versgemalen zwarte peper
een handvol microkruiden

Bereidingswijze

1. Zorg ervoor dat de sint-jakobsschelpen goed gekoeld zijn voor je begint. Snijd ze met een scherp mes in dunne, gelijkmatige schijfjes van ongeveer 3 mm dik.
2. Schik de schijfjes mooi uitgespreid op gekoelde borden.
3. Rasp wat schil van de sinaasappel en de limoen. Pers daarna beide vruchten uit. Meng het citrussap met de olijfolie, de geraspte citrusschil, de fijngesneden chilipeper en eventueel een scheutje yuzu. Roer goed door tot een gladde vinaigrette.
4. Lepel de vinaigrette pas vlak voor het serveren over de schijfjes sint-jakobsschelp, zodat het zuur de schelpen niet laat garen.
5. Werk af met fleur de sel, een draai versgemalen zwarte peper en wat microkruiden. Serveer onmiddellijk.

Tip

Giet de vinaigrette nooit te vroeg over de schelpen. Het zuur van de citrus begint de eiwitten onmiddellijk te denatureren, waardoor de textuur van de schelpen snel melig wordt. Vlak voor het opdienen is altijd de regel.

Lekker met

Een dun geroosterd toastje of enkele sneetjes geroosterd stokbrood

Dranktip

Een glas droge champagne of cava past uitstekend bij de frisse citrusnoten van dit gerecht.