

22-10-2013

---

Kookavond

## Gebakken St-Jakobsnoot met limoenboter en haringkaviaar.

Nodig voor 4 pers:

- 4 st-jakobsoesters
- Olijfolie
- Peper, fleur de sel
- 100 gr koude boter
- 1 dl witte wijn, 1 dl visbouillon, 1 sjalot, scheutje room
- 1 limoen
- 1 potje haringkaviaar

Zo maak je het:

- Was de sint-jakobsvruchten indien nodig en laat ze drogen op keukenpapier.
- Laat de visbouillon met de witte wijn, scheutje room en wat limoensap inkoken, werk op met klontjes koude boter. Breng oip smaak met peper en zout.
- Smeer ze in met een beetje olie en bak ze kort op de hete plaat. De binnenkant moet nog glazig zijn.
- Schik de gebakken coquilles op een schoteltje en serveer met wat saus en eventueel een beetje fleur de sel.
- Werk af met wat haringkaviaar.