

11-12-2013

---

Kookavond

## Sint-Jacobsnoot met kastanjes en citrusvruchtensaus

### Benodigheden 4pers.:

- 1/4 pompelmoes
- 1/4 citroen
- 1/4 sinaasappel
- 1/2 el vloeibare honing
- vruchtenpeper naar smaak of snuifje piment d' espelette
- 1/2 koffielepel limoen zeste
- 4 Sint-Jacobsnoten (zonder koraal)
- 1 el boter
- 100gr. Kastanjes vacuum verpakt

### Werkwijze:

- Schil de citrusvruchten en snij ze in partjes zonder de witte velletjes. (sap opvangen)
- Snij het vruchtvlees in kleine stukjes en meng ze met de honing en limoen zeste.
- Dep de Sint-Jacobsnoten droog en bak ze langs iedere zijde 2 à 3 min langs beide zijden,
- Voeg er de kastanjes toe.
- Leg de Sint-Jacobsnoot op het aperitiefschoteltje.
- voeg de citrus mengeling bij de kastanjes en laat opwarmen
- Lepel de saus over de Sint-Jacobsnoot en werk af met wat kruidenpeper en een bloemetje of takje verse kruiden