

4-12-2014

Kookavond

St-Jacobsnoten met witloof en prei in een soepje van witte wijn en groene pesto

Nodig voor 4 pers:

- 12 st-Jacobs noten zonder koraal
- 2 witloofstronken in lange reepjes gesneden
- 1 prei in lange reepjes gesneden
- 1 ongeschilde appel in reepjes gesneden
- 2,5 dl room
- 3 el groene pesto
- 3 el droge witte wijn
- 2 el olijfolie
- Peper & zout

Zo maak je het:

- Bak in een wok-pan met olijfolie de prei 3 min, voeg er de witloof bij en laat nog eens 3 tal min bakken
- Bevochtig met de wijn en room, breng aan de kook tot gewenste dikte
- Verminderd het vuur en leg er de st-Jacobs noten op en leg ze een 5-tal min in het soepje
- Kruid af met de pesto, peper en zout (je kan e.v. enkele saffraan draadjes aan toevoegen)
- Giet het soepje in een diep bord en garneer met wat gefrituurde preireepjes