

25-09-1014

Kookavond

Sint-Jakobsnoot met bloemkoolmousse

Nodig voor 4 pers:

- 12 sint-Jakobs noten zonder kraal
- 100 gr grijze garnalen
- ½ bloemkool
- 30 gr rucola
- 8 gedroogde tomaten
- 1 dl lichte room
- 2 el olijfolie
- Peper en zout

Zo maak je het:

- Kook de bloemkoolroosjes 10 min in licht gezouten water
- Giet af en laat uitlekken
- Mix de bloemkoolroosjes met de room en kruid met peper en zout
- Verhit ondertussen de olijfolie in een braadpan en bak de sint-Jakobs noten 2 à 3 min aan elke kant, kruid naar smaak met peper en zout
- Snij de gedroogde tomaten in reepjes

Afwerking:

- Verdeel de bloemkoolmousse over de borden en schik er de sint-Jakobs noten op.
- Bestrooi met rucola, reepjes gedroogde tomaat en grijze garnalen
- Dien op met een stukje brood