



## GEMARINEERDE SINT-JAKOBSSCHELPEN OP KOMKOMMER

Voor 4 personen | Voorbereiding: 20 min. | Rusttijd: 4 u. |  
Bereiding: 5 min. | Makkelijk | 🍴

12 verse sint-jakobsschelpen, zonder koraal | 1 el fijngesneden muntblaadjes | het sap van 2 limoenen | 2 sjalotjes | 4 el arachideolie | 1 komkommer | 4 el Thaise chilisaus | zeezout

1. Snij de sint-jakobsschelpen in niet al te kleine stukjes. Doe ze in een kom en voeg er het limoensap, muntblaadjes en wat grof zout aan toe. Meng en laat ten minste 4 u marineren.
2. Snij de sjalotjes zeer fijn en roerbak ze in wat olie tot ze knapperig zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Schil de komkommer en snij in niet al te dikke plakjes.
3. Lepel een beetje chilisaus op elk komkommerplakje en verdeel er de sint-jakobsschelpen over. Werk af met wat knapperige sjalot.

## SINT-JAKOBSSCHELPEN OP EEN BEDJE VAN ZEEKRAAL

Voor 4 personen | Voorbereiding: 25 min. | Bereiding: 20 min. |  
Makkelijk | 🍴

4 sjalotjes, fijngesneden | 1/2 dl droge witte wijn | 1 el Noilly Prat (of een andere droge vermout) | 1 takje verse tijm | 1 laurierblaadje | 1/3 dl room | 50 g boter, heel koud, in nootjes | 150 g zeekraal | 1/4 prei, in fijne reepjes | olijfolie | 1 el boter | 16 sint-jakobsschelpen

1. Doe de sjalotjes met de witte wijn, de Noilly Prat, de tijm en de laurier in een steelpannetje en laat voor de helft inkoken. Hou warm.
2. Spoel de zeekraal en snij de harde stukken onderaan af. Stoom ze kort (of laat ze een paar minuten fruiten in boter). Frituur de preireepjes 1 min. in hete olijfolie en laat uitlekken op keukenpapier.
3. Droog de sint-jakobsschelpen goed af en bak ze kort (30 sec. per zijde) in een pan met boter, op een hoog vuur. Leg ze op een bedje van zeekraal, giet er een beetje saus over en werk af met stukjes gefrituurde prei. Serveer onmiddellijk.

### tip

Elke dag onderhandelen onze aankopers om de beste prijs van de markt in de wacht te slepen. Ontdek er alles over op [www.carrefour.eu](http://www.carrefour.eu) en in je supermarkt.

| Sint-jakobsschelpen | vers, bij de visafdeling van je Carrefour Hypermarkt.



### goed om weten

Denk eraan om het oranje koraal te doorprikken met een tandenstoker. Zo voorkom je dat het ontploft tijdens de bereiding.