

Sint-jakobsschelpen met honing



Voorgerecht

Ingrediënten:

- 12 Sint-jakobsschelpen
- 1/2 krop krulsalade
- 50 g notensla
- 50 g pijnboompitten
- 1/2 knolselder
- 3 eetlepel notenolie
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- Peper en zout
- 1/2 Granny Smith-appel
- Sap van 1/2 citroen
- 1 dl room
- 2 dl kruidenolie
- 1 kl kerriepoeder
- 1 kl kurkuma
- Zwarte peper
- 1 dl arachideolie
- 100 g oude mimolettekaas, gemalen
- 3 stronkjes witloof
- 1 eetlepel **Riemstse honing**
- 1 klontje Solo



Recept:

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Was de salade en zwier ze droog. Verhit wat olie in de pan en kleur daarin de pijnboompitten.
- Snij de knolselder in fijne staafjes (julienne) en kook ze beetgaar in licht gezouten water. Koel ze onmiddellijk af. Meng de salade met de pijnboompitten, knolselder, notenolie en balsamico. Kruid met peper en zout.
- Hak de Granny Smith-appel fijn, samen met het citroensap. Duw het mengsel door een bolle zeef en werk af met een beetje room.
- Marineer de Sint-jakobsschelpen een kwartier in de kruidenolie. Meng kerrie, kurkuma en zwarte peper met arachideolie en laat opstijven in de koelkast. Leg de gemalen oude mimolettekaas op een siliconenmatje of op boterpapier in een langwerpige vorm. Bak ze 5 min. in de warme oven zodat de kaas smelt en een koekje vormt. Laat het koekje afkoelen en breek of snij het in vier gelijke stukken.
- Snij het witloof fijn en bak dit aan in de pan tot het witloof licht gekleurd is. Lepel er dan de honing bij en karameliseer het witloof. Bind met een klontje Solo en kruid met peper en zout. Zorg dat het witloof lauw blijft. Grill de Sint-jakobsschelpen in een warme grillpan. Laat ze 2 minuten verder garen in de warme oven. Kruid met peper en zout.

Riemstse streekproducten:

- Honing van Luc Loyens
- Klimaattuin

Verkrijgbaar bij **Dienst Toerisme Riemst**.