

GEBAKKEN JAKOBSSOSEL MET ZWARTE KNOFLOOK



GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Gepelde knoflookteentjes
1000g



Zwarte knoflookpuree
325g

INGREDIËNTEN

4

Voor de crème

- 100 g knolselderij
- 3 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 1 dl gevogeltebouillon
- 1 dl room

Voor het zoetzuur

- 350 g suiker
- 40 g zout
- 5 g korianderzaad
- 8 dl azijn
- 55 cl water
- 5 st Bresc Knoflookteentjes
- 4 st laurierblaadjes
- 4 st kruidnagels

Voor de citroengrasolie

- 8 g Bresc Citroengrasspuree
- 1 dl olijfolie
- 50 g flespompoe
- 12 st blaadjes cress
- 4 st jakobsmosselen
- 2 st dunne plakjes desembrood

BEREIDINGSWIJZE

Maak voor de crème de knolselderij schoon, snijd in grove stukken, gaar in de bouillon met de room en draai glad in de blender met wat van het kookvocht en de zwarte knoflook. Breng eventueel verder op smaak met zout en peper. Roer voor de zoetzuurmarinade alle ingrediënten door elkaar, verwarm lichtjes en passeer. Maak de pompoe schoon, snijd in dunne plakken en marineer in het zoetzuur. Maak er rolletjes van. Steek met behulp van een klein stekertje ringetjes uit het desembrood, bak krokant in een beetje olie en laat uitlekken op keukenpapier. Meng de olijfolie met de citroengrasspuree en houd apart. Maak de jakobsmosselen schoon, bak kort aan beide kanten in hete olie en kruid met peper zout. Dresseer de gebakken jakobsmosse in de schelp, garneer met puntjes van de puree, een rolletje pompoe, de cress en de citroengrasolie.