

SINT JACOBSSCHELP MET PREI EN KASTANJES

DEC 2023

Benodigdheden : voor **6** personen

18	st	Sint Jacobsvruchten
2	st	Prei
3	st	Lente uitjes
3	Tenen	Look
30	gr	Gember – verse
3	el	Olijfolie
2	dl	Witte wijn
400	gr	Kastanjes vacuum en voorgekookt verpakt
2	dl	Room
		Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Haal eventueel het koraal van 18 sint jacobsvruchten. Dat gebruiken we niet.

Was 2 preien en snij ze fijn.

Snij ook 3 lente-uitjes met het groen fijn.

3 Teentjes look mogen ook fijngesneden worden samen met 30 gram verse gember.

Fruit de look even aan in wat olijfolie en doe er dan de lente-ui, prei en gember bij.

Zet het vuur wat lager en stoof alles 10 minuten.

Voeg er dan 2 dl witte wijn aan toe samen met 400 gram voorgekookte kastanjes.

Laat 5 minuten zachtjes pruttelen.

Giet er nu 2 dl room bij en laat nog eens 5 minuten pruttelen.

Breng op smaak met peper en zout.

Bak de sint jacobsvruchten op hoog vuur in olijfolie 2 minuten aan elke kant goudbruin.

Verdeel de groenten en saus over 6 diepe borden en schik er de gebakken sint jacobsvruchten op.

Smakelijk eten.

=====