



Brochette van St.-Jacobsnootjes en scampis met duo van Lutosa Puree

Ingrediënten (voor 4 personen)

- § 12 St.-Jacobsnootjes
- § 12 scampis
- § 6 sneden Gandaham
- § 400 g broccoli
- § 1 knolselder (+/700 g)
- § 800 g Lutosa Natuur of Bintje Puree
- § 30 cl room
- § 200 g diepgevroren erwtjes
- § 1 bussel verse basilicum
- § verse bieslook
- § 25 cl melk
- § een scheutje olijfolie
- § een teentje knoflook
- § zout en peper
- § 50 g boter

Vorbereiding

Maak de schelpen schoon en verwijder het koraal. Ontdooi de scampis in lauw water en pel ze. Maak een snede in de rug en haal er het zwarte darmkanaaltje uit. Omwikkel elke scampi met een half plakje ham. Schil de knolselder en leg een derde aan de kant voor de versiering. Snijd de rest in grote stukken en laat die koken in de melk en een beetje water. Zout en peper toevoegen, voeg naargelang uw smaak wat nootmuscaat toe. Doe de broccoli in het kokende water. Verwarm de Lutosa Puree volgens de instructies op de verpakking. Verdeel de hoeveelheid in 2 delen. Maal de broccoli en de selder elk apart fijn en vermeng daarna de respectievelijke groenten elk met een helft van de puree tot u een homogene massa bekomt die voldoende vast is. Voeg de boter toe en kruid met peper en zout naargelang uw smaak (de Bintje Puree is al gekruid). Hou de puree warm. Doe de erwtjes en de room in een kleine steelpan, breng het geheel aan de kook en voeg de basilicum toe. Laat nog een tweetal minuutjes stoven en mix daarna het geheel. Giet uw saus door een fijne zeef. Bijkruiden indien nodig. Neem de rest van de selder en snij ze in heel fijne vierkante plakjes voor de chips die uw puree zullen versieren. Verwarm een scheutje olijfolie in een koekenpan. Wentel de St.-Jacobsnoten lichtjes in wat bloem. Wanneer de olie goed warm is, braadt u de scampis en de St.-Jacobsnoten samen met de fijngehakte bieslook aan. Kruiden. Steek daarna afwisselend 3 St.-Jacobsnoten en 3 scampis op de brochetten. Bak de selderchips in een bodempje olie of op 190°C in de friteuse en doe dit tot ze mooi bruin zijn. Haal ze uit de friteuse en strooi er wat zout op. Voor de afwerking doet u de broccolipuree in de ene helft van een vierkante of cirkelvormige metalen vorm die u lichtjes met olie insmeert. De andere helft vult u met de selderpuree. Schik de brochette op de zijkant van het bord. Bedek het bord met enkele streepjes basilicumsaus. Schik de selderchips samen met de bieslook op het duo van puree.

