



ZWAARDMOSSELEN > SCHEERMESSEN MET GEAROMATISCHE OLIJFOLIE

Ingredienten

voor 10 personen:

30 scheermessen

½ wortel, ½ prei / 1 dl. olijfolie

1 ui / 2 takjes lavas / 1 takje tijm

1 citroen in stukjes zonder schil of wit

3 dl. visfumet / 2 dl. witte wijn.

GEAROMATISEERDE OLIJFOLIE:

½ dl. mooie olie met een lichtvette

smaak (bv. Ornellaia uit Toscane

0,3 dl. visfumet / 4 cl. sojasaus (zout)

0.3 dl. witte wijnazijn

60 gr. geconfijte tomaat (in glas)

60 gr. geconfijte paprika (in glas)

7 blaadjes basilicum in smalle reepjes

2 gr. 12-specerijenmengsel (zie recept)

enkele druppels tabasco, partje citroen



Bereiding

12-SPECERIJENMENGSEL: 4 gr. koriander, 12 gr. karweizaad, 8 gr. venkelzaad, 4 gr. fenegriek en 2 gr. mosterdzaad in een droge pan roosteren. 8 gr. kardemon, 2 gr. witte peperkorrels, 2 gr. zwarte peperkorrels, 12 gr. foelie, ½ geraspte nootmuskaat, 8 kruidnagels en 5 gr. steranijs toevoegen en alles in een vijzel fijnmaken. **GEAROMATISEERDE OLIJFOLIE:** snijd de tomaat en de paprika in fijne brunoise. Voeg alle ingrediënten aan de olijfolie toe en laat het geheel op kamertemperatuur een half uurtje trekken. Verwijder voor de uitgifte de citroen. Bewaar het restant in een goed afgesloten fles op een koele plaats tot het moment van gebruik. **SCHEERMESSEN:** Maak de prei en de wortel schoon. Snijd ze in kleine stukjes, alsook de ui. Fruit de groenten licht aan in wat olijfolie. Blus af met de witte wijn. Voeg lavas, laurier, citroen en tijm toe en vul op met de visbouillon. Laat 10 min. trekken en zeef de bouillon. Was de scheermessen. Verwarm een weinig olijfolie en voeg de scheermessen toe. Roer ze snel om en giet de bouillon erbij. Laat ze zeer kort opkoken met de deksel op de pan en haal ze dan van het vuur. Neem de scheermessen uit het vocht. Haal ze uit de schelp, snijd ze in stukjes en leg terug in de schelp. Overgiet met de gearomatiseerde olijfolie.

Presentatie

Dresseer per persoon 3 scheermessen op een bord .

Wijnsuggestie

Jaargang

2008-2009 03-01