



ZWAARDMOSSELEN > SCHOTSE SCHEERMESSEN MET APPEL/PASSIEVRUCHTENVINAIGRETTE

Ingredienten

4 personen:

4 schotse scheermessen

16 pistache noten, olie, zout

PASSIEVRUCHTENVINAIGRETTE:

1 passie vrucht, ½ eetlepel passievrucht azijn

1 eetlepel mirin, 1 eetlepel zonnebloemolie

1 blaadje munt fijn gesneden, ½ appel (granny smith)

enkele blaadjes tahoencress (Koppert)

enkele blaadjes affilacress (doperwtencress)



Bereiding

Spoel de scheermessen minimaal twee uur in koud water tot ze schoon zijn. Stoom ze 4 minuten lang en laat ze afkoelen in de koelkast. Verwijder de zachte delen (ingewanden etc.) en snijd het (stevige) vlees van de scheermessen in kleine ringen. (1 cm. breed). Maak de schelp goed schoon (om hierin te serveren).
PASSIEVRUCHTENVINAIGRETTE: Halveer de passie vrucht, haal de zaadjes en het sap er uit en giet dit op een zeefje. Meng het passievruchtsap samen met de mirin en passievruchtazijn en voeg a roerend de olie toe. Meng a la minute de fijngesneden mint door de vinaigrette en breng eventueel op smaak met mirin en peper. Schil de appel, snijd in zeer gelijkmatige fijne brunoise en leg deze in de passievrucht vinaigrette. Bak de pistache in olie tot ze net zijn verkleurd, zout de nootjes licht na en hak ze grof.

Presentatie

Stoof a la minute de scheermessen op in de passie vinaigrette en lepel deze in de schelp. Strooi fijngesneden pistache erover en garneer af met enkele takjes doperwtencress en tahoencress.

Wijnsuggestie

Jaargang

2008-2009 15-01A