

Sint Jacobsmosselen met notenboter, bloemkool en truffel



Ingrediënten voor 4 personen

8 Sint Jacobsmosselen (in de schelp)
½ bloemkool
1,5 dl slagroom
125 gr (boeren)boter
2 theelepels dragon azijn
50 gr hazelnoten zonder vlies (fijnggehakt)
1 verse truffel
Citraensap
Peper en zout

Bereiding

Maak de Sint Jacobsmosselen schoon en spoel het vlees 10 à 15 minuten met koud stromend water. Droog ze goed af en bewaar ze in de koelkast tot gebruik.

Kook de bloemkool gaar in de room en maak in de blender een mooie gladde crème. Breng op smaak met zout en iets citroensap.

Laat de boter smelten en laat het lichtbruin kleuren. Blus af met de azijn en meng op het laatste moment de fijngehakte hazelnoten erdoorheen.

Bak de Sint-Jacobsmosselen in hete olie aan beide kanten mooi bruin en zorg dat ze in het midden net warm en glazig zijn. Breng op smaak met zout en peper.

Serveer 2 Sint Jacobsmosselen per persoon in de schelp of op een mooi bord. Schep de bloemkool zelf erlangs. Schep de warme notenboter met de hazelnoten over de Sint Jacobsmosselen. Rasp of schaaf royaal truffel over het gerecht.

De Sint Jacobsmosselen, notenboter en de bloemkoolzalf kunnen makkelijk 1 a 2 dagen van te voren klaargezet worden. Zo hoeft u tijdens uw kerstdiner alleen de Sint Jacobsmosselen te bakken, de notenboter en puree te verwarmen en het gerecht af te werken. Angelo garneerde het gerecht met winterpostelein. Maar het zou bijvoorbeeld ook heel goed kunnen met wat rucolacress.