Gestoomde sint-jakobsschelpen met broccoli

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Rusttijd	12 Hrs
Gaartijd	7 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

8 sint-jacobsschelpen, gedroogd, à ca. ø2,5 cm

De sint-jacobsschelpen afwassen, in een diepe kom leggen, water toevoegen en over nacht laten weken.

1 broccoli, klein

1 el gojibessen, gedroogd

De gojibessen ca. 30 minuten in koud water laten weken. De broccoli wassen en in kleine roosjes verdelen.

Ovenruimte tot 120 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De sint-jacobsschelpen voorzichtig uit het water nemen en in de porseleinen vorm leggen. De broccoli rond de sint-jacobsschelpen leggen en de gojibessen eroverheen strooien.

De porseleinen vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Garen.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 120 °C gedurende 7 Mins

1 el raapzaadolie

De raapzaadolie verhitten en vlak vóór het serveren over de gegaarde broccoli gieten.

Tips

Het weekwater van de sint-jacobsschelpen kan voor andere doeleinden bewaard worden, bijv. om rijst te koken.

Accessoires

Porseleinen vorm ⅓ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019