

MOUSSE VAN SINT-JAKOBSVRUCHT MET KERVELSAUS

Vorbereiding : 5 min

Thermomix : 11 min

Oven : 30 min

Benodigdheden

Voor de mousse :

400g Sint-Jakobsvrucht

100g vloeibare room

2 eieren

1 dosis saffraan (of enkele draadjes)

20g boter (voor de vorm)

1/2 koffielepel zout

peper

voor de kervelsaus :

15g kervel

1 sjalot

40g boter

2 soeplepels citroensap

220g opgeklopte room

1/2 koffielepel zout

peper

Bereiding

Oven voorverwarmen op 220°C (stand 7/8)

Vuurvaste ovenschaaltjes invetten met boter

Indien je diepgevroren Sint-Jakobsvruchten gebruikt, eerst laten ontdooien

Spoel de Sint-Jakobsvruchten, doe ze in de kom en mix

Stel in: 10 sec / stand 8, regelmatig spatelen en goed mengen

Eieren, room, saffraan, peper en zout toevoegen en mix

Stel in: 15 sec / stand 4

Doe de bereiding in de beboterde vormpjes en zet in de oven

30 min. bakken aan 220°C (stand 7/8) au bain-marie in de oven

Doe ondertussen de sjalot en de boter voor de saus in de kom en mix

Stel in: 5 sec / snelheid 5

Warm alles op

Stel in: 3 min / 90°C / stand 2

Was inmiddels de kervel en verwijder de grootste steeltjes

Na de kooktijd kervel en citroensap toevoegen en mix

Stel in: 15 sec / stand 5

Room, peper en zout toevoegen

Stel in: 7 min / 90°C / stand 4

Haal de mousse uit de vormpjes en dresseer met saus

Serveer de rest van de saus in een kommetje apart

Tip:

Je kan de kervel vervangen door 100g tuinkers en de Sint-Jakobsvruchten door pétoncles

