

# SINT-JACOBSVRUCHT MET PASTINAAK PUREE



**De pastinaak puree van Kelderman is zeer goed te combineren met visgerechten. Lekere sint-jacobsvruchten op een bedje van pastinaakpuree overgoten met een verse witte wijn saus en enkele plakjes verse pastinaak. Een feestelijke delicatessen!**

**1** Kuis enkele sint-jacobsvruchten onder stromend water. **2** Snipper een sjalot fijn. **3** Bak de sjalot kort aan met een klontje boter **4** Voeg een kopje witte wijn toe en laat inkoken. **5** Doe hierna een beetje room bij de saus. **6** Afkruiden naar smaak met peper, zout en een beetje limoensap. **7** Snij de top van een pastinaak en halveer de top. **8** Verwarm de pastinaak puree van Kelderman met een beetje melk. **9** Doe de puree in een spuitzak. **10** Halveer de sint-jacobsvruchten en bak ze in een pan. **11** Afkruiden met zeezout. **12** Presenteer het gerecht in de schelp. **13** Werk af met jonge scheuten en de witte wijn saus. Smakelijk eten!

