

# SINT-JAKOBSSCHELP

## *Pecten Jacobaeus*

LEKKER  
VAN BIJ  
ONS

FR: coquille saint-jacques

UK: king scallop

Voedingswaarde per 100 g

80 kcal



## LEEFGEBIED



De sint-jakobsschelp komt vooral voor aan de kusten van Portugal, Spanje en Frankrijk, maar tegenwoordig worden de schelpen zelfs opgevist van IJsland tot aan Groot-Brittannië.

## BESCHRIJVING

Sint-jakobsschelpen behoren samen met de oesters en mosselen tot de 'bivalven' of tweekleppigen. Deze schelpdieren worden omsloten door twee scharnierende kleppen. De schelp meet gemiddeld 10 tot 12 cm en kan 17 cm bereiken.



Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

## CULINAIR

Om sint-jakobsschelpen te openen houd je de schelp vast met de platte kant naar boven. Wrik met een kort mes tussen beide schelphelften om een kleine opening te maken. Daarna snijd je met een buigzaam lemmet langs de binnenkant van de platte schelphelft de sluitspier door. Snijd dan onder de grijze buitenste rand om de witte spiermassa en het oranje koraal los te maken.

Het zachte, witte, naar jodium geurende vlees is fantastisch op de grill, om te pochieren of bakken. Ook rauw in een carpaccio smaken sint-jakobsnoten heerlijk. Voeg een vinaigrette van olijfolie, citroensap, peper en zout toe voor een topresultaat.



Recepten: [www.visvanbijons.be](http://www.visvanbijons.be)

# BESTE AANKOOPPERIODE

Van juli tot maart.

## BELGISCHE VISSERIJ OP SINT-JACOBSSCHELP



### AANVOERCIJFERS

Om de herkomst van onze vis transparant te maken, houden we bij welke hoeveelheden vis van bij ons worden aangeland door Vlaamse vissers in Vlaamse visveilingen.

Deze gegevens geven een helder beeld van de beschikbaarheid van lokale soorten en maken het mogelijk om trends in de aanvoer doorheen de jaren op te volgen.

 Voor meer informatie, zie tabel Aanvoercijfers Vis van bij ons.

### VANGSTGEBIEDEN

Vissers zijn, ten behoeve van de traceerbaarheid, verplicht te registreren in welk gebied een vis gevangen werd. Daarom heeft de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (Food and Agricultural Organisation, FAO) de wereldzeeën onderverdeeld in verschillende visserijzones, elk met een eigen code.

Deze indeling wordt wereldwijd gebruikt en helpt om de herkomst van vis transparant en controleerbaar te maken. De bijhorende code vind je terug op het prijskaartje van de vis in onze winkelkar. Zo weet je precies uit welk deel van de wereldzee jouw vis afkomstig is. Onze vissers zijn actief in de Noordzee, de Westelijke Wateren en in de Golf van Biskaje.

 Voor meer informatie, zie kaart vangstgebieden.

### VANGSTMETHODES

Gerichte visserij op schelpen tijdens wintermaanden door een tweetal eurokotters (klein vlootsegment via dreggen-visserijtechniek alsook bijvangst in de boomkorvisserij van het groot vlootsegment).

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

### MINIMALE AANLANDINGSMAAT\*

100 mm

\*De lengte van een vis is een goede indicator voor de levensfase (bijv. of de vis al geslachtsrijp is).  
Minimum lengtes zijn bedoeld om jonge vissen de kans te geven zich voort te planten voordat ze gevangen worden.