

MARINEREN

Marineren is het 'garen' van vis met een suiker-zoutmengeling of een zure vloeistof (citroen- of limoensap, azijn, ...) die al dan niet eerst werd opgewarmd. Voor deze bereidingen is het zeer belangrijk dat de vis supervers is. Behandel deze met veel zorg en vermijd een kruisbesmetting met andere voedingsmiddelen. Het doel van het marineren is niet de malsheid te bevorderen, zoals bij vlees, maar de vis meer smaak te geven. De olie houdt het vlees sappig, het zuur houdt het visvlees vast.

GEMARINEERDE SINT-JAKOBSNOOTJES

BENODIGDHEDEN

8 coquilles
verse dille
1 kleine rode ui
sap van 1 citroen
2 el droge witte wijn
6 el neutrale olie
fleur de sel
peper, uit de molen

STAP 01

Verwijder het corail van de Sint-Jakobsnootjes



STAP 02

Snijd de coquilles met een scherp mes in dunne plakjes. Leg ze dakpansgewijs op een bord.



STAP 03

Snipper de dille (2 eetlepels) en rode ui heel fijn (2 eetlepels). Meng er het sap van de citroen, de witte wijn en olijfolie door. Breng op smaak met peper en zout.



STAP 04

Verdeel de marinade over de gesneden coquilles, laat 15 minuten marineren in de koelkast.



STAP 05

Werk eventueel af met dotjes zure room en microscheutjes. Bestrooi met fleur de sel en een krakje peper.



**LEKKER
AFGEWERKT**

