

Cassolette St Jacques **Kreeft met kool**



2 mensen



15 min voorbereiding

25 min koken

De ingrediënten

- 1 blik van 400g** belle-iloise Kreeftenbisque
- 4** grote sint-jakobsschelpen
- 6** grote garnalen
- 2,5 cl** Whisky
- 8** spruitjes
- 1** kleine wortel (70g)
- 3 el.** olijfolie
- 2 snufjes** Espelette peper

De fasen

- 1- Schil de kool en de wortel
- 2- Snijd de wortel in julienne reepjes
- 3- Snijd de kolen in vieren en verwijder de buitenste bladeren
- 4- Verhit een pan met gezouten water en blancheer de groenten één voor één
- 5- Eerst de wortel 1 minuut, dan de koolbladeren 30 seconden en dan de koolharten 5 minuten, één voor één
- 6- Bak de sint-jakobsschelpen en garnalen in de olijfolie en flambeer met de whisky
- 7- Verwarm ondertussen de kreeftenbisque in een steelpan met de Spaanse peper, de koolbladeren, de helft van de koolharten en de worteljulienne. Laat 2 minuten koken
- 8- Giet de geflambeerde sint-jakobsschelpen en garnalen erbij en dek af met een deksel. Zet het vuur uit zodra de eerste bouillon kookt
- 9- Laat 10 minuten rusten (om de sint-jakobsschelpen te laten garen)
- 10- Schep in kleine ovenschaaltjes en versier met de overgebleven kool
- 11- Plaats ongeveer 20 minuten in de oven op 180°C (th.6) voor het opdienen