

Schelpen met gekarameliseerde prei en tomaat-kerriesaus



Ingredienten

- 4 jonge preistengels
- kg venusschelpen
- 5 tomaten
- 1 el kerriepoeder
- 2 el olijfolie
- 1 tl xeresazijn
- peper
- zeezout
- 3 takjes koriander

Bereiding

Spoel de schelpen grondig in koud water.

Was de tomaten, snijd ze in vier en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in fijne blokjes.

Snijd het groen van de preistengels en snijd ze doormidden, spoel voorzichtig en dep droog.

Smelt de tomatenblokjes in een klein pannetje met de olijfolie, voeg kerriepoeder toe en laat 10 min. zachtjes koken.

Kruiden met zeezout en voeg er de xeresazijn aan toe.

Warm een pan met deksel en voeg de schelpen toe wanneer de pan verhit is. Voeg er onmiddellijk de tomatensaus aan toe, zet het deksel erop en laat 2 à 3 min. garen. Kijk goed na of alle schelpen open zijn. Neem vervolgens de pan van het vuur.

Verwarm wat olijfolie in een anti aanbakpan en bak de preistengels met de gesneden kant naar beneden gericht. Laat zachtjes garen op een laag vuur tot de prei zacht is en gekarameliseerd is .

Verdeel de preistengels over de borden, schep er de schelpen over en druppel de saus erover.
Bestrooi met wat vers gehakte koriander of peterselie.