

Sint-Jakobsvruchten met butternutpompoeen en hazelbonet



Ingredienten

- 250 ml witte wijnazijn
- 2 vanillestokjes
- 2 teentjes knoflook
- Hazelnootolie
- 16 witte hazelnoten
- atsinacress
- zonnebloemolie
- 2 butternutpompoeenen
- olijfolie
- groene appel

Vinaigrette:

- 250 ml witte wijnazijn
- 2 stokjes gespleten en uitgeschraapte vanillestokjes
- 2 teentjes knoflook
- 8 eetlepels Hazelnootolie

Bereiding

Vinaigrette:

Witte wijnazijn met de gespleten en uitgeschraapte stokjes vanille en de geplette knoflookteenjes één week in een goed gesloten doos in de ijskast laten trekken.

Dan knoflookteentjes verwijderen en laten inkoken tot twee eetlepels.

Door 8 eetlepels hazelnootolie de ingekookte witte wijnazijn kloppen.

Bak in een droge pan de hazelnoten en vijzel ze grof.

Butternutpompoeencrème:

Snijd de pompoen in blokjes, leg in een ovenschaal, kruid met pezo en besprenkel met olijfolie.
Gedurende 30 min. op 180 graden laten garen in de oven, mixen, zeven en klontje boter toevoegen.

Sint Jakobsschelpen met zout bestrooien en inwrijven met zonnebloemolie.
één minuutje aan elke kant in hete pan bakken.

Dresseer de crème van butternutpompoeën op het bord, met daarop de vinaigrette en de hazelnoten.
Leg daarop de gebakken sint-jacobsvruchten en werk af met julienne van groene appel en wat atsinacress.