



Gegratineerde Sint-Jacobsschelpen à la Provençale

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ui
3 eetlepels boter (fijngesneden)
1 lente-uitje (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
700 gram sint-jakobsvruchten
125 gram gezeefde bloem
1 eetlepel olijfolie
peper en zout
1 glas droge witte wijn
1 theelepel provençaalse kruiden
6 schelpen van sint-jakobsvruchten (of kleine ovenschaaltjes)
30 gram gruyère (geraspt)
extra boter

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de fijngesneden ui in één eetlepel boter glazig.
- 2.** Voeg de lente-ui en knoflook toe. Laat nog even verder garen en haal van het vuur.
- 3.** Dep de sint-jakobsvruchten droog en snij ze doormidden (zodat 1 rondje 2 rondjes worden). Bestrooi met de bloem en schud het teveel aan bloem er meteen af.
- 4.** Smelt de rest van de boter met de olijfolie in een andere pan en bak hierin alle sint-jakobsvruchten kort aan. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Blus met de witte wijn en voeg de Provençaalse kruiden en de gefruite uien toe. Laat nog een minuut inkoken en haal van het vuur.
- 6.** Verdeel over de schelpen of ovenschaaltjes en bestrooi met de gruyère.



- 7.** Leg op elke schelp nog een klein klontje boter en zet nét voor het serveren 4 minuten onder de hete grill, tot ze een mooi bruin korstje hebben.