



Tongrolletjes en St.-Jakobsvruchten met pastinaakpuree



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

600 gram pastinaakpuree (kant-en-klaar)
400 ml visfond
12 tongrolletjes
12 st.-jakobsvruchten
peper en zout
boter
olijfolie
100 gram grijze garnalen
1 bosje waterkers (+ dille of bieslook)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de pastinaakpuree zoals aangegeven op de verpakking.
- 2.** Breng de visfond tot net onder het kookpunt in een klein steelpannetje. Voeg de tongrolletjes toe en laat ze heel zachtjes garen. Laat ze even uitlekken op keukenpapier.
- 3.** Dep de st.-jakobsvruchten droog met keukenpapier en breng aan beide kanten op smaak met peper en zout. Smelt een klont boter met wat olijfolie in een zeer hete pan. Schroeï de st.-jakobsvruchten dicht en draai ze na 2 minuten om. Laat nog 1 minuut verder bakken en haal ze dan meteen uit de pan.
- 4.** Verdeel de pastinaakpuree over vier borden. Leg hierop telkens drie tongrolletjes en drie st.-jakobsvruchten.
- 5.** Smelt nog wat extra boter in een pan en laat deze mooi hazelnootkleurig worden. Schep over de vis en serveer meteen.
- 6.** Werk af met grijze garnalen en waterkers, dille of bieslook.