

Sint-jakobs- vruchten met citruscrumble koriander- & kooldressing

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

voor de Kooldressing:

3 blaadjes boerenkool (of savooikool)
1 bosje koriander
olijfolie
1 teentje knoflook
1 limoen (sap)
16 sint-jakobsvruchten
olijfolie
75 gram panko
1 citroen (geraspte schil)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Maak de kooldressing: was de boerenkool en dep goed droog. Snij in stukken. Mix met de koriander, een scheut olijfolie, de knoflook en het limoensap tot een sausje. Breng goed op smaak met peper en zout. Hou apart.**

2. **Dep de sint-jakobsvruchten goed droog. Verhit een scheut olijfolie in een braadpan en bak de sint-jakobsvruchten aan beide kanten kort aan. Breng goed op smaak met peper en zout. Haal uit de pan.**

3. **Doe nu de panko en de geraspte citroenschil in de pan. Laat kort aanbakken. Voeg de sint-jakobsvruchten terug toe aan de pan en meng goed.**

4. **Serveer ze met de kooldressing.**