



Gegrilde sint- jakobsvruchten met een kruidenkorst



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

100 gram panko
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
2 eetlepels hazelnoten (fijngesneden)
1 bosje dille (fijngesneden)
1 citroen (geraspte schil)
2 eetlepels parmezaan (geraspt)
16 sint-jakobsvruchten
olijfolie
16 schelpen van sint-jakobsvruchten
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de panko met de bladpeterselie, hazelnoten, dille, citroenschil, peper, zout en Parmezaanse kaas.
- 2.** Dep de sint-jakobsvruchten droog en leg ze in de schelpen. Breng goed op smaak met peper en zout. Bedruppel met olijfolie.
- 3.** Zet 1 minuut onder een gloeiend hete grill en haal uit de oven.
- 4.** Schep het pankomengsel over de schelpen en zet opnieuw 3 à 4 minuten onder de hete grill. Serveer meteen.