



Gegratineerde sint-jakobsnootjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

olijfolie
boter
8 sint-jakobsnootjes (gespoeld)
1 sjalot (fijngesnipperd)
2 eetlepels cognac
tijm
oregano
1 koffielepel tomatenpuree
250 gram mascarpone
peper en zout
2 tomaten (geëmondeerd en in blokjes gesneden)
210 gram krab (uit blik, uitgelekt en verbrokkeld)
150 gram gruyère (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Verhit de olijfolie en de boter in een pan en stoof hierin de ui. Voeg de sint-jakbosnoten toe en laat gedurende 1 minuut bakken.
- 3.** Voeg de cognac, de tijm, de oregano en de tomatenpuree toe. Meng voorzichtig en laat op een zacht vuurtje pruttelen.
- 4.** Haal de sint-jakbosnoten uit de pan.
- 5.** Meng de mascarpone eronder de saus en breng op smaak peper en zout.
- 6.** Verdeel de sint-jakbosnoten, het krabvlees en de tomaat over de schelpen of kommetjes.
- 7.** Giet de saus erover en bestrooi met de kaas.



- 8.** Zet 15 minuten in de voorverwarmde oven en nog even onder de ovengrill.