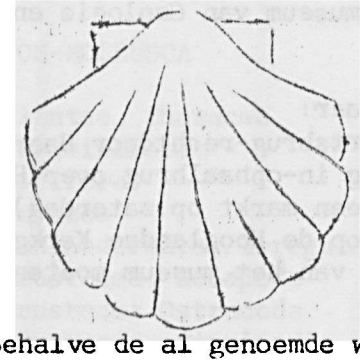
COQUILLES ST. JACQUES



Genoeg van alle fossielen? Probeer het dan eens recent met Pecten jacobeus. Die kun je bovendien nog eten ook. Zelf verzamelen is niet nodig, want je kunt deze schelpen zo kopen in goede viswinkels. Als die ze niet vers leveren mogen ze ook uit de diepvries worden genomen, maar bedenk dan wel, dat de schelpen in dat geval niet meer om de weekdieren zitten. Haal ze dan even uit de eigen schelpenverzameling, want het hieronder beschreven, kostelijke gerecht kan natuurlijk niet uit gewone borden worden gegeten.
Behalve de al genoemde weekdieren hebt u voor dit eenvoudige gerecht (dat uitstekend als voorafje kan dienen) voor vier personen het volgende nodig:
1 kop bouillon, 1 kop witte wijn, een beetje kokende melk, een beetje citroensap, 5 lepels room, 1 lepel bloem, 1 fijngehakte ui, 100 gram champignons, pittige, geraspte kaas, 50 gram boter, 2 eierdooiers, peterselie, peper en zout.

Breng eerst de wijn, bouillon, ui en wat peper, zout en peterselie aan de kook en laat dit alles ongeveer een kwartier trekken. Zeef dan de bouillon, doe daar de 'st. jacobsschelpen' en de champignons bij en laat ze tien minuten trekken op een zacht vuur. Haal de champignons en de weekdieren er weer uit en laat het vocht nog wat inkoken.
Maak intussen van de boter, bloem en melk een dik sausje, giet daar een klein glaasje van de bouillon bij en klop dan de eierdooiers eerst met de room. Daarna kunnen ze door het sausje worden geroerd. Voeg ook het citroensap erbij. Leg de champignons en weekdieren in de schelpen, die van tevoren zijn beboterd, en giet daar de saus over . Strooi daar weer de kaas op en zet de schelpen dan een minuut of tien in een warme oven.
Iedere schelpliefhebber zal ongetwijfeld verrukt zijn over het resultaat.