

Receptidee

Sint-Jacobsvruchten met Oosterse saus

Voorgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 30 minuten | Bereiding: 10 minuten



Ingrediënten

- 3 Sint-Jacobsvruchten per persoon
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teentje look, geraspt
- 2 cm gember, geraspt
- 2 el tomatenpuree
- 1 el sojasaus
- 2 el witte wijnazijn
- Blikje ananas
- Peper en zout
- Olie
- Gesnipperde bieslook

Bereiding

Stoof de look, gember en ui in wat olijfolie. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee. Voeg nu sojasaus, azijn en sap van de ananas toe. Breng rustig aan de kook. Snij de ananas in stukjes en voeg toe aan de saus. Laat inkoken tot de gewenste dikte.

Bak de sint-jacobsvruchten kort op een hevig vuur in wat olijfolie. Serveer met de saus in een schelp of kommetje. Werk af met de bieslook. Smakelijk!



Sint Jacobsvruchten, zonder koraal, USA
Artikelcode = SCA ROFF

10-20 st/lb
Zak 800 g, 12 zakken per karton

Sint Jacobsvruchten, zonder koraal, Japan
Artikelcode = SCA ROFF J

10-20 st/lb
Zak 800 g, 10 zakken per karton

