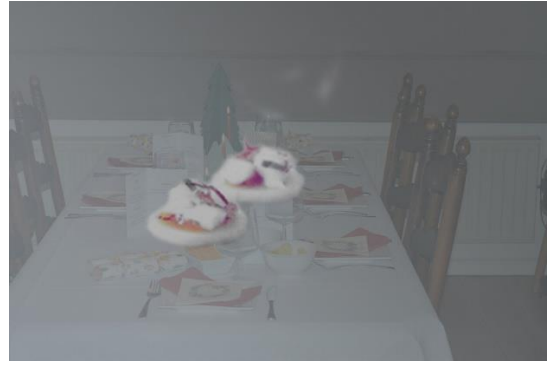


BENODIGDHEDEN: voor 6 personen

- 12st. verse Sint-jakobsvruchten, zonder koraal
- sap van 2 limoenen
- 1 eetlepel fijngesneden muntblaadjes
- grof zout
- arachideolie
- 2 sjalotjes, gepeld
- 1 komkommer
- Thaise chilisaus

FOTO:**BEREIDING:** 30 minuten + 4 uur marineren

- Snij de Sint-jakobsvruchten in niet al te kleine stukjes. Doe ze in een kom en voeg er het limoensap, muntblaadjes en wat grof zout aan toe. Vermeng en laat tenminste 4 uur marineren.
- Snij de sjalotjes in flinterdunne ringentjes en roerbak ze in wat olie tot ze knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Snij de geschilde komkommer in schijfjes.
- Lepel een beetje chilisaus op ieder schijfje komkommer en verdeel er de Sint-jakobsvruchten over. Werk af met wat gefruite sjalot en fijngesneden munt.