

NAAM GERECHT

Sint-jakobsvruchten met oosterse dip

BENODIGDHEDEN: Voor 4 personen

- 8 grote of 12 kleinere sint-jakobsvruchten
- 1 limoen
- 1 eetlepel olijfolie

Voor de dipsaus

- 1 eetlepel ketchup
- 2 eetlepels sojasaus
- wasabi naar smaak

FOTO:**BEREIDING:** 20 minuten

- Marineer de sint-jakobsvruchten 10 minuten in olijfolie met schijfjes limoen. Meng intussen de ingrediënten voor de dipsaus.
- Rijg de sint-jakobsvruchten en de limoenschijfjes aan cocktailprikkers. Rooster (of bakken) ze kort gaar op hevig vuur. Serveer met wat dipsaus.

WIJNKENNIS:

- Witte wijn: Casillero del Diablo Viognier 2005
- Waar: Delhaize
- Prijs: 6,59€

ADVIES:

Wasabi: komt uit de Japanse keuken en hebben we leren kennen bij het Sushi eten. Het is een scherp specerij, wat enige gelijkenis met mierikswortel heeft en qua substantie meer met mosterd vergelijken kan worden. Toch weten we relatief weinig over die mooi groen gekleurde substantie die bij inname de mond stevig aan het werk zet.