

St Jacobsmossel met een sabayon van West Malle dubbel

Datum: 27-10-2014
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 St. Jacobsmosselen
- 4 Eidooiers
- 1,5 dl Westmalle Dubbel
- 30 g Boter
- Citroensap
- Peper
- Zout
- Bieslook
- 2 Tomaten
- 1 tak Dille

Bereidingswijze:

De eidooiers au bain marie los kloppen. Het bier beetje bij beetje toevoegen en goed kloppen tot er een lobbig geheel ontstaat. Vervolgens de boter erdoor kloppen. Op smaak brengen met citroensap, zout en peper en gehakte bieslook. De St. Jacobsmosselen om en om grilleren. Halveer de mossel horizontaal. Plisseer de tomaat, ontpit hem en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.

Presentatie:

Dien het geheel op een klein warm bordje op. Maak een spiegeltje van de lauwwarme sabayon, leg hierop twee halve St Jacobsmossels en garneer af met een paar kleine blokjes tomaat en een klein toefje dille.