



Coquilles Saint Jacques met gember en paksoi

Voor 4 personen

Bereidingstijd: circa 15 minuten

Ingrediënten:

- 12 coquilles St. Jacques (gekoeld of eventueel diepvries)
- arachideolie
- 2 sjalotten
- stukje verse gemberwortel van circa 6-8 cm
- 1 struik paksoi
- 1 eetlepel oestersaus
- 1 eetlepel Thaise vissaus
- 1 eetlepel Japanse sojasaus

Bereiding:

- > Dep de (ontdooide) coquilles droog met keukenpapier. Pel de sjalotten en schil de gemberwortel. Hak beide heel fijn. Was en droog de paksoi en snijd de struik in repen.
- > Verhit de olie in een wok. Bak de sjalot en gemberwortel glazig en voeg de paksoi toe. Roerbak 2-3 minuten op hoog vuur.* (Bij * paksoi 1-2 minuten bakken.) Schenk de oester-, vis- en sojasaus erbij en warm even goed door.
- > Verhit gelijktijdig weinig olie in een grill- of koekenpan en grill of bak de coquilles om en om op hoog vuur. Ze moeten net niet meer glazig zijn.
- > Verdeel de groente over 4 mooie borden en leg de coquilles erop.

