



## 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



## Wildbouillon met verse tuinkruiden

Voor circa 1,5 liter bouillon (8-10 porties)

Bereidingstijd: circa 25 minuten

+ 4 tot 5 uur trekken van de bouillon

**Tip:** deze bouillon kunt u heel goed al een paar weken van tevoren bereiden en invriezen tot gebruik.

### Ingrediënten:

- 500 gram botten en afsnijdsels van wild (bij voorkeur haas, hert en ree voor de lekkerste bouillon)
- 30 gram boter
- 1 winterwortel
- 2 uien
- 1 prei
- 3 stengels bleekselderij + 2 stengels voor de garnering
- 1 blikje tomatenpuree (70 gram)
- 3 kruidnagels
- 2 laurierblaadjes
- 2 theelepels gedroogde tijm of 2 takjes verse tijm
- 2 theelepels zout
- 1 theelepel peper
- 4 jeneverbessen
- 1 dl rode wijn
- 1¼ liter water

### Voor het serveren:

- oloroso sherry
- bleekselderij (zie boven)
- bieslook, kervel, selderij

### Bereiding:

- > Verhit de boter in een royale pan. Bak de stukken wild op hoge warmtebron totdat ze mooi donker van kleur zijn. Neem het wild uit de pan en bak de grofgesneden stukken wortel, ui, prei en bleekselderij tot alles flink donker ziet. Voeg de tomatenpuree toe, roer deze goed over de bodem van de pan en doe de stukken wild, samen met alle overige ingrediënten, terug in de pan.
- > Breng de massa aan de kook, zet de warmtebron laag en laat de bouillon 4-5 uur zachtjes trekken. Schuim de bouillon zo nodig tussentijds af met een schuimschaaf. Zeef de bouillon door een vochtige (kaas- of thee)doek (let op dat deze niet naar wasmiddel ruikt) in een zeef, laat hem afkoelen en zet hem koud weg. Na enige tijd kan het harde vet van de bouillon worden geschept. Zeef de bouillon nog een keer.\*

**Tip 1:** vries de bouillon in porties in. (3-4 deciliter, afhankelijk van uw eetlust, voor 2 personen; 6-8 deciliter voor 4 personen enz.)

**Tip 2:** voor haastige koks: natuurlijk kunt u voor deze bouillon ook uitgaan van kant-en-klaar gekochte (verdunde) wildfond. Of neem heldere ossenstaartsoep als basis.

### Serveren:

Verwarm de bouillon voor het serveren, voeg de heel kleingesneden bleekselderij toe en breng hem op smaak met per persoon 1 eetlepel sherry. Knip boven elke soepkom 1 eetlepel tuinkruiden naar keuze of een combinatie van kruiden fijn. Serveer met een kaas-/ soepstengel.

