

Garnalen en mosselen met rode koolraap en inktvis

Ingrediënten

Garnalen	n.	3
sint-jakobsschelpen of andere schelpdieren	n.	2
Rode raap	n.	1
Biologische extra vergine olijfolie	q.b.	
Zoethoutpoeder	q.b.	
Lippia	q.b.	



Vorbereiding

Maak de garnalen en sint-jakobsschelpen grondig schoon. Stoom de koolraap, verwijder dan de schil, snijd hem in stukjes en meng met biologische extra vierge olijfolie, zout en peper tot een glad en homogeen mengsel.

Verhit in een koekenpan wat biologische extra vergine olijfolie en schroei de garnalen en sint-jakobsschelpen snel dicht tot ze net gaar zijn. Breng op smaak met zout en peper. Stel het gerecht samen door de puree van rode koolraap op de bodem te schikken, leg er dan de geschroeiende garnalen en sint-jakobsschelpen op. Bestrooi het gerecht met zoethoutpoeder en voeg ter decoratie een paar lippiblaadjes toe. Garneer naar smaak met een drupje biologische extra vierge olijfolie.

OLIE EN SMAAK: PERFECTE COMBINATIES VOOR UW RECEPTEN

Hoewel de 'zeevruchtengrediënten' in dit gerecht delicaat van smaak zijn, hebben we de inktvis en zoethout om de smaak te versterken. Een olijfolie zoals Tonda del Matese (Campania Caserta) weet de verschillende smaken te coördineren en in balans te brengen. Een medium fruitige olie, uitgesproken kruidig, met toetsen van amandel en tomaat. Medium bitter maar medium kruidige noten. Groene kleur met gele accenten.