

Ingrediënten voor 4 personen

12 sint-jakobsnoten, zonder koraal, 250g rauwe foie gras van eend, 1 kippenbouillonblokje, 140g instantpolenta, 30g boter, 0,5dl olijfolie, 1 truffel van 20g (optie), 1dl truffeljus (in bokaal), 1,5dl room

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Frans
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sint-jakobsnoten & Rossini

Feestelijk voorgerecht , makkelijk en super lekker

Bereidingswijze

-Spoel de sint-jakobsnoten, dep droog en zet koel weg. -Snij de foie gras in vier kleine lapjes. -Maak een bouillon door 2,5 dl water aan de kook te brengen met het kippenbouillonblokje. Laat 10 minuten inkoken. -Brenge 2 dl water aan de kook in een pan. -Voeg de polenta in één keer toe en laat 3 à 5 minuten koken op laag vuur tot de polenta al het vocht geabsorbeerd heeft. -Spreid de polenta uit op een schaal in een laag van 5 à 6 mm dik. -Laat afkoelen (dit kunt u eventueel op voorhand doen). -Snij vier cirkels van 8 cm diameter uit de afgekoelde polenta. -Bak aan beide kanten goudbruin in een braadpan met de boter. - Laat uitlekken op keukenpapier en hou warm. -Verhit de olijfolie in dezelfde braadpan en bak de sint-jakobsnoten 1 minuut aan elke kant op hoog vuur. -Kruid met witte peper en zout. -Hou opzij. -Verhit de pan nogmaals en bak de lapjes foie gras 1 minuut aan elke kant op hoog vuur. -Kruid met peper en zout. - Leg de gebakken polenta in het midden van elk bord, schik er drie sint-jakobsnoten op en werk af met een lapje foie gras en eventueel wat truffel. - Zet de ingekookte kippenbouillon op hoog vuur en voeg het truffelsap en de room toe. Klop de saus op met een ballongarde en lepel rond de sint-jakobsnoten. Serveer meteen.

