

## Sint-Jakobsnoten en groenten gebakken in gebruikte boter met een saus van citroen en bieslook



### INGREDIËNTEN

- ▷ 3 Sint-Jakobsnoten
- ▷ 1 citroen
- ▷ 3 broccolistukjes
- ▷ 1 babywortel
- ▷ 4 extra fijne boontjes
- ▷ 2 kleine rode bietjes
- ▷ Sinaasappelsap
- ▷ Enkele sprietjes bieslook
- ▷ Zure verse room
- ▷ 1 eetlepel gebruikte boter van Corman
- ▷ Zout en peper

### BEREIDING

#### De groenten

- Schil de babywortel en kleine bietjes en kook ze in het sinaasappelsap.
- Blancheer de andere groenten. Dompel hiervoor de groenten in gezouten kokend water. Zodra ze gaar zijn, laat ze afkoelen in ijswater.
- Braadt de gekookte en afgekoelde groenten in een pan met hete gebruikte boter en draai ze voorzichtig om.

#### De Sint-Jakobsnoten

- Kies 3 mooie, verse Sint-Jakobsnoten. Spoel met water en droog af in papieren doekjes om zoveel mogelijk spoelwater te verwijderen en het water tijdens het bakken niet te mengen met de boter, gekruid met peper en zout.
- Bak de Sint-Jakobsnoten aan beide zijden goudbruin in de hete gebruikte boter.

#### De citroen-bieslooksaus

- Laat de zure room inkoken, voeg het sap van een halve citroen, wat citroenrasp en bieslook toe en breng op smaak.
- Meng het geheel tot een stabiel saus ontstaat.