

Ingrediënten

- 8 Canadese sint-jakobsnoten zonder koraal (diepvries, Kelvin)
- ± 190 g krab (blik)
- 250 g mascarpone
- 150 g geraspte gruyère
- 2 tomaten
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 1 koffiel. tomatenpuree
- 2 eetl. cognac
- 2 eetl. olijfolie
- 6 takjes verse basilicum
- Topaz-kruiden:
 - 1 koffiel. paprikapoeder
 - 1 mespunt cayennepeper
 - 1 koffiel. tijm
 - 1 koffiel. oregano
- peper en zout



Voorgerecht

Recept

Bereiding

Enkele uren vooraf (20 min.)

1. Verhit de olijfolie en bak de sjalot en de knoflooksnippers al roerend gedurende een halve minuut. Voeg de diepgevroren sint-jakobsnoten toe en bak 1 min. al roerend.
2. Voeg de cognac, de tijm, de oregano en de tomatenpuree toe. Roer, dek af en laat 6 min. zachtjes pruttelen.
3. Haal de sint-jakobsnoten uit de pan en laat het vocht voor de helft inkoken.
4. Vermeng de mascarpone met het ingekookte vocht, 1 koffiel. paprikapoeder, een mespunt cayennepeper, de verse basilicum en kruid met peper en zout.
5. Verdeel de sint-jakobsnoten, de krab en de tomatenstukjes over 4 ovenschaaltjes of schelpen. Bedek met een laagje mascarponesaus, de geraspte kaas en versier met een streepje paprikapoeder.

Op het moment zelf (20 min. in de oven)

6. Schuif de schaaltes 15 min. in de oven om op te warmen. Tot slot laat u enkele minuten kleuren onder de grill.

Vorbereiding

- Pel de tomaten (dompel ze eerst 10 seconden in kokend water), en snij ze in blokjes.
- Laat de krab uitlekken en trek het vlees in stukjes.
- Versnipper de basilicum.
- Versnipper de sjalot en het teentje knoflook.

Bron

Colruyt reclamefolder, dd ??

Bron



Ook hier terug gevonden: <http://www.smulweb.nl/recepten/1103932/Ovenpannetje-met-st-jakobsnoten-en-krab>

Ovenpannetje met St Jakobsnoten en krab

BELGISCH VOORGERECHT

⌚ 30-60 MIN.

GEPLAATST OP 06-12-2004

INGREDIENTEN 4 PERSONEN

- 8 St Jakobsnoten (zonder koraal) diepvries
- 1 blikje **krab** (circa 200 g)
- 250 g **mascarpone** kaas
- 170 g geraspte gruyere
- 2 tomaten
- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- 1 th lepel tomatenpuree
- 2 el cognac
- 2 el olijfolie
- 5 takjes verse basilicum
- 1 th lepel paprikapoeder
- snufje cayennepeper
- 1 th lepel tijm
- 1 th lepel oregano
- peper en **zout**

HULPMIDDELEN

- *4 ovenschaaltjes of schelpen

Bekeken
3.520

Bewaard
12

Kookgroepen
8

Kookboeken
4

★★★★★

Feestelijke topper van hoog niveau ! Altijd succes met dit recept dat enkele uren vooraf bereid kan worden, zodat je het alleen maar in de oven hebt te zetten!

Voorbereiding

- *snij de gepelde tomaten in blokjes
- verwijder de ongeregeldheden uit de krab en trek uiteen met een vork
- snipper de sjalot en de knoflook fijn
- versnipper de basilicum

Bereidingswijze

- fruit de sjalot en knoflook in de hete olijfolie glazig
- voeg de diepvries st jakobsnoten erbij en bak al roerend 1 min mee
- doe cognac, tijm, oregano en tomatenpuree erbij en afgedekt circa 5 min zacht laten pruttelen
- haal de zeevruchten eruit en laat het vocht inkoken tot de helft
- vermeng de mascarpone met het ingekookte vocht, de paprikapoeder, cayennepeper, basilicum, peper en zout
- verdeel de zeevruchten, de krab en de tomatenblokjes in de ovenschoteltjes
- giet hierover een laagje mascarponesaus, geraspte kaas
- schuif in de hete oven van 180°C voor 15 min en laat enkele minuten gratineren onder de grill

Info Martine Lycke - 25/11/2015

Water opzetten om tomaten te inonderen
10 tal sec onderdompelen in kokend water



- 2 Tomaten ontvellen, ontpitten en in blokjes snijden
Opzijzetten
Versnipperen:
- 1 Sjalot



- 2 Teentjes look
- Samen 1 minuut al roerend aanbakken
- 12 Sint-Jacobs noten
- Toevoegen 1 minuut meebakken
- Toevoegen en efkes laten meebakken
- 1 kl Tomatenpuree



- 2 el Cognac
- 1 kl Tijm
- 1 kl Oregano
- Opgelet aanbakken, eventueel wat water toevoegen
- Op recept staat 6 minuten laten pruttelen, echter maar 3 tal minuten, geen vocht en noten zouden te ver gaar, vermits ze niet al te groot waren
- Noten uit pan verwijderen en in 2 ovenschotels leggen
- Saus:
- 250 g Mascarpone en vocht toevoegen
- 1 kl Paprikapoeder
- 1 mesp Cayennepeper
- 5 takjes Verse basilicum versnipperd
- Witte peper



1 el Nam Plat (vissaus)



1 doosje Krab van sap ontdoen
En in de ovenschotel bij Sint-Jacobnoten leggen
+ Saus
+ de 2 in blokjes gesneden tomaten
+ gemalen light kaas
+ paprikapoeder

Oven : 180°C 15 minuten

En daarna 7 tal minuten op grill / hetelucht

