

## GEBAKKEN JAKOBSSOSEL MET ZWARTE KNOFLOOK



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengraspuree  
450g



Bresc Zwarte  
knoflookpuree 325g

### INGREDIËNTEN

10 

#### Voor de crème

- 250 g knolselderij
- 8 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 3 dl gevogeltebouillon
- 3 dl room

#### Voor het zoetzuur

- 875 g suiker
- 100 g zout
- 12 g korianderzaad
- 20 dl azijn
- 135 cl water
- 12 st Bresc Knoflookteentjes
- 10 st laurierblaadjes
- 10 st kruidnagels

#### Voor de citroengrasolie

- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 3 dl olijfolie
- 125 g flespompoen
- 30 st blaadjes cress
- 10 st jakobsmosselen
- 5 st dunne plakjes desembrood

### BEREIDINGSWIJZE

Maak voor de crème de knolselderij schoon, snijd in grove stukken, gaar in de bouillon met de room en draai glad in de blender met wat van het kookvocht en de zwarte knoflook. Breng eventueel verder op smaak met zout en peper. Roer voor de zoetzuurmarinade alle ingrediënten door elkaar, verwarm lichtjes en passeer. Maak de pompoen schoon, snijd in dunne plakken en marineer in het zoetzuur. Maak er rolletjes van. Steek met behulp van een klein stekertje ringetjes uit het desembrood, bak krokant in een beetje olie en laat uitlekken op keukenpapier. Meng de olijfolie met de citroengraspuree en houd apart. Maak de jakobsmosselen schoon, bak kort aan beide kanten in hete olie en kruid met peper zout. Dresseer de gebakken jakobsmosseel in de schelp, garneer met puntjes van de puree, een rolletje pompoen, de cress en de citroengrasolie.