



COQUILLES IN SAFFRAANROOMSAUS

VOOR 4 PERSONEN:

- 16 grote sint-jakobsschelpen met kuit
- 1/2 eetlepel boter
- 2 sjalotten, fijngesneden
- zout
- zwarte peper
- 150 ml witte wijn, droog
- 250 ml visfond
- 200 ml room
- 8-10 saffraandraadjes in een kom lauw water



BEREIDING:

Spoel de sint-jakobsschelpen af met koud water en dep ze goed droog. Scheid de kuit van de sint-jakobsschelpen en meng de twee door elkaar. Verhit de boter en voeg de sjalotten toe. Dek af en laat op laag vuur verwarmen. Bak op laag vuur tot de sjalotjes doorschijnend zijn.

Voeg de sint-jakobsschelpen toe aan de pan, bak ze 1 minuut op laag vuur en kruid ze. Voeg het kuit toe en bak nog 1 minuut. Haal de sint-jakobsschelpen en het kuit uit de pan en houd ze warm.

Voeg de wijn toe aan de sjalotten en laat inkoken tot 2 eetlepels. Roer de fond erdoor en laat tot ongeveer 1/2 kopje inkoken. Voeg de crème fraîche en de opgeloste saffraan toe en laat sudderen tot de saus iets is ingedikt. Verdeel de saus over 4 borden en schik de sint-jakobsschelpen met hun kuit erop.