Sint-Jacobs schelpen
met kreeften schuim

Benodigdheden:

Sint-jakobsschelpen

- 4 grote sint-jakobsschelpen,
- 4 kletskoppen
- 8 mooie dunne plakjes gedroogde parmaham,
- Veldsla
- Limoncello
- Citroen vinaigrette

Kreeftensoep en schuim

- 8 dl kant en klaar kreeftenbisque
- 2 dl slagroom,
- Scheutje cognac, tabasco

Bereidingswijze:

- Meng de helft van de kreeftenbisque met de helft van de slagroom, voeg peper, zout, enkele druppeltjes Tabasco en Worcester saus toe.
- In slagroomspuit doen met 1 capsule en 2 uur laten koelen in de koelkast.
- Verwarm de andere helft van de bisque en de room ook met peper, zout, Tabasco en Worcester en nog een scheutje cognac.
- Dien op in pro secco glaasje, onderaan de warme soep en bovenaan de helft van de Espuma van kreeft!
- De andere helft van het schuim is voor op de sint Jacobs schelpen. Leg de ham in de oven om te drogen tot hij knapperig is.
- De sint-jakobsschelpen marineren in limoncello en dan grillen.
- Leg de sint-jakobsschelpen op de kletskoppen op het bedje van salade met citroenvinaigrette.
- Druppel het kreeftenschuim over de jakobsschelpen,
- Leg het plakje gedroogde ham erover heen.
- Serveer op een lang bord met het glaasje kreeftenbisque met Espuma.