

Sint-jakobsschelpen met bloemkool en nori sabayon

totale tijd **60 min.** 30 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de couscous:

- 1 kg** bloemkool, in grote stukken gesneden
- 200 g** amandelen, geblancheerd, geroosterd
- 100 ml** olijfolie
- 1** limoen
- 30 g** bieslook, fijngesneden
- Zout

Voor de bieslookolie:

- 100 ml** plantaardige olie
- 0,5 bos(je)** bieslook, grof gehakt

Voor de zoete aardappelen:

- 1 kg** zoete aardappelen, in partjes gesneden
- 50 ml** olijfolie
- 50 ml** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus met Minder Zout 43%](#)
[Minder Zout dan de traditionele Kikkoman Sojasaus](#)

Voor de sabayon:

- 100 ml** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus met Minder Zout 43%](#)
[Minder Zout dan de traditionele Kikkoman Sojasaus](#)
- 20 ml** [Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst](#)
- 10 ml** yuzusap
- 2** vellen nori
- 4** eidooiers

VOORBEREIDING

Stap 1

Hak de bloemkool en amandelen fijn in een keukenmachine. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak het amandel-bloemkoolmengsel 3-4 minuten. Rasp de limoenschil fijn en pers het sap uit. Voeg beide aan de bloemkool toe en breng op smaak met zout.

Stap 2

Marineer de uien met de Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst en laat minimaal 5 minuten staan. Verhit de olie tot 80 °C, voeg de bieslook toe en mix in een keukenmachine tot een glad mengsel. Laat vervolgens uitlekken door een zeef.

Stap 3

Verwarm de oven voor op 160 °C (hete lucht). Marineer de zoete aardappelen met de olijfolie en Kikkoman Sojasaus met Minder Zout, verdeel ze over een bakplaat en bak ze ongeveer 15 minuten in de oven.

Stap 4

Mix de Kikkoman Sojasaus met Minder Zout, Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst, yuzusap, nori en eidooiers tot een glad mengsel. Plaats in een kom boven een heet waterbad en klop 4-5 minuten tot het schuimig is, voeg dan langzaam de olie toe.

Stap 5

Verhit de olie in een pan of op een grillplaat tot

50 ml plantaardige olie
Daarnaast:
50 g rode ui, in dunne plakjes
gesneden
25 ml Kikkoman Smaakverfijner
voor Sushirijst
30 sint-jakobsschelpen in
plakjes gesneden
50 ml plantaardige olie
Zout
Peper
2 pakjes tuinkers,
fijngeknijpt

deze zeer heet is. Leg de sint-jakobsschelpen met de gesneden kant naar beneden en bak ze 1-2 minuten. Draai ze om en bak ze nog 1-2 minuten. Breng op smaak met een beetje zout en peper.

Stap 6

Spatel de bieslook door het amandel- en bloemkoolmengsel.

Stap 7

Schik de amandel- en bloemkoolcouscous in het midden van het bord. Verdeel de sint-jakobsschelpen en zoete aardappelen eromheen. Garneer met tuinkers, de bieslookolie en de uien en serveer met de sabayon.