



## Tartaar van coquilles, pata negra & citroenolie

4 stuks

🕒 20 + 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 takjes maggiplant (lavas), blaadjes geplukt
- 🍴 200 ml frisgroene olijfolie
- 🍴 2 stukken schil van een (bio)citroen, alleen het geel
- 🍴 4 coquilles/Sint-Jakobsschelpen\*, zeer vers, liefst in de schelp
- 🍴 100 g pata negra, heel fijn gesneden
- 🍴 2 takjes citroentijm
- 🍴 krokante toast, voor erbij

**MATERIAAL:** zeef, schelpelften om de tartaar in te serveren

### ZO MAAK JE HET:

1. Blancheer de lavasblaadjes 1 minuten in ruim water met een flinke eetlepel zout.
2. Laat ze uitlekken en pureer ze daarna met 100 ml frisgroene olijfolie en wat zout.
3. Schenk de lavasolie door een zeef en druk met de bolle kant van een lepel zoveel mogelijk van het groen door de zeef.
4. Verwarm intussen de rest van de olijfolie op laag vuur met de citroenschil en laat 15 minuten trekken.
5. Schenk de citroenolie door een zeef boven een kleine kom en druk ook de citroenschil goed uit voor een krachtiger smaak.
6. Snijd de Sint-Jakobsschelpen met een scherp mes in piepkleine blokjes.
7. Doe ze met de pata negra en 1 el van de citroenolie in een kom.
8. Schep goed om.
9. Leg op elk bord of in een schelp wat tartaar, bestrooi met de citroentijm en sprenkel de citroenolie en lavasolie eromheen.
10. Bestrooi eventueel met wat saltflakes en geef er krokante toast bij.

\*Bestel coquilles/Sint-Jakobsschelpen van tevoren bij de viswinkel. Je serveert ze rauw, dus ze moeten supervers zijn

Bron: [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

