Carpaccio van Sint-Jakobsschelpen en Friseline

Voor de marinade

1- Snij het vanillestokje in de lengte door. Schraap de zaadjes los met de punt van een mes.
2- Meng met de hazelnootolie.
3- Snij de Sint-Jakobsschelpen in hele fijne plakjes leg ze op een groot plat bord.
4- Bestrijk ze met de vanille marinade met behulp van een kwastje.
5- Laat ze gedurende 15 tot 20 min. marineren.
6- Zet koel weg.

4 pers.

- 2 stronken Friseline
- 24 Sint-Jakobsschelpen (6 per persoon)
- 10 cl Hazelnootolie
- 1 Vanillestokje
- Vers gemalen Peper en Zout