



## Mousseline van pastinaken met coquilles en een siroop van balsamico

Datum: 16-02-2009  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Peter Smeets  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 16 stuks coquilles (2 per persoon)
- bloem
- 600 g pastinaken
- 300 g knolselderij
- 1 ui
- 40 g boter
- 4 dl slagroom
- olie om te bakken
- 2 dl balsamico
- 50 g suiker
- 100 g parmezaanse kaas

### Bereidingswijze:

Pel en snipper de ui. Was en schil de pastinaak en de knolselderij en snijd ze in stukjes.

Verhit 40 gram boter en fruit de ui. Voeg de pastinaken en de knolselderij toe en bak ze kort. Blus af met wat water, zorg dat de groenten net onder staan. Voeg zout toe en breng aan de kook en laat ca 30 minuten gaar koken.

Giet de slagroom in een pannetje en laat tot 1/3 inkoken. Pureer de pastinaak en de knolselderij en roer er zoveel van de ingekookte room door tot een mooie mousseline. Breng op smaak met peper en zout.

Breng voor de siroop de suiker met 1 dl water aan de kook. Voeg de balsamico toe en laat het mengsel inkoken tot een siroop.

Haal de coquilles door een beetje bloem, verhit olie of boter in een pan en bak de coquilles bruin aan beide kanten. Neem uit de pan en breng op smaak met peper en zout.

Leg in het midden van de (lange) bordjes twee lepeltjes mousseline. Daarop de coquilles. Garneer met de Parmezaanse kaas. Druppel er de balsamico omheen.