



Coquilles met reepjes roergebakken groenten

Datum: 16-11-2009
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 20 verse coquilles zonder schelp
- 2 wortels
- 0,5 knolselderij
- 0,5 prei
- scheut witte wijn
- 2 dl koksroom
- enkele draadjes saffraan
- 2 middelgrote aardappels
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Spoel de coquilles af onder koud water en dep ze droog. Kruiden met peper en zout en bak ze in enkele minuten op klein vuur rond om. Leg ze dan op een bakplaat en hou ze apart.

De wortels knolselderij in zeer fijne reepjes snijden en deze met enkele druppels citroensap besprenkelen. Voor de saus de prei in kleine stukken snijden en deze opzetten met witte wijn room en saffraan. Laat de saus 20 minuten op zacht vuur smoren, vervolgens staafmixer zeer fijnmalen en saus apart houden.

De aardappelen in zeer fijne reepjes snijden en in enkele keren in koud water wassen. Zet ze weg in de ijskast met koud water zodat ze zich kunnen voltrekken.

Vlak voor het serveren de groente reepjes in olie licht roerbakken. De coquilles enkele minuten in de oven verwarmen (180 graden). De aardappels in een keukendoek droogwrijven en deze in olie krokant bakken. De saus verwarmen en deze op smaak brengen met peper en zout.

Schep de groenten in een diep bord de coquilles erop saus rondom verdelen en bovenop de aardappel reepjes.