



Coquilles, knolselderijpuree en Parmezaan koekjes

Datum: 24-10-2016
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 24 coquilles
- 2 knolselderij
- melk
- boter
- 2 sjalotjes
- 2 tenen knoflook
- 500 ml kippenbouillon
- 500 ml slagroom
- 200 ml Noilly Prat of Martini
- 200 g Parmezaanse kaas
- 50 g hazelnoten
- bakpapier

Bereidingswijze:

Knolselderijpuree:

Knolselderij in blokjes snijden en koken in melk, met een klontje roomboter en zout. Als de knolselderij gaar is, deze pureren en op smaak brengen met peper en zout.

Noilly Pratsaus:

Sjalotjes, klein gesneden met een teentje knoflook aanzetten in boter en afblussen met de kippenbouillon, ongezoete slagroom en Noilly prat. Dit 15 minuten laten inkoken en erna wat roomboter doorheen roeren. Op smaak brengen met zout en peper.

Parmezaankoekje:

Rasp de Parmezaanse kaas en vorm 8 rondjes op een vel bakpapier in een op 210 graden voorverwarmde oven. Na 4 minuten wordt dit een bros koekje. Brand enkele hazelnoten en hak ze fijn. Leg 2 hoopjes knolselderij op een bord met de kort aan beide kanten gebakken coquilles ertussen. Besprenkel met de saus. Drapeer de nootjes eromheen en besprenkel met wat druppels hazelnootolie.