

Gebakken coquilles met proseccoschuim en sojasaus

Datum:	15-05-2024
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Alle leden Biétgaar
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1 a 2 stronken witlof
- 4 middelgrote eieren
- 2 eetl. honing
- 4 eetl. sojasaus
- 24 stuks verse coquilles
- 60 g ongezouten roomboter
- 100 ml prosecco
- 30 g veldsla

Bereidingswijze:

Snijd de onderkant van het halve stronkje witlof. Halveer in de lengte en snijd in de lengte in zo dun mogelijke reepjes.

Breng een pan water aan de kook. Splits de eieren. De eiwitten worden niet gebruikt. Doe de eidooiers met de honing en de helft van de sojasaus in een hittebestendige kom en klop met een garde licht en luchtig.

Bestrooi de coquilles met peper en zout. Verhit de boter in een koekenpan en bak de coquilles in 4 minuten gaar. Keer halverwege. Neem de pan van het vuur en roer de rest van de sojasaus door het bakvet.

Zet ondertussen de hittebestendige kom met het eimengsel in de pan met een klein laagje kokend water. Zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt (au bain-marie). Verwarm al kloppend met de garde en schenk de prosecco in een dunne straal erbij. Blijf kloppen tot er een gebonden, schuimige saus ontstaat.

Verdeel het witlof en de veldsla over de bordjes. Leg de coquilles ernaast met wat sojajus. Verdeel het proseccoschuim aan tafel over de groenten en coquilles.