



WIJN-SPIJS COMBINATIE VAN DE MAAND

JABOULET SECRET DE FAMILLE VIOGNIER



GASTRO
VINO

VERWENNERIJ
SINDS
1932

Dit familiegeheim is
te lekker om te bewaren!

Coquilles op doperwtенpuree

INGREDIËNTEN (Voor 6 personen als borrelhapje)

- 200g diepvries doperwtен
- 1 el vers citroensap
- 10 blaadjes verse munt, fijngenhakt
- 1 el olijfolie
- 2 el crème fraîche
- 6 mooie verse coquilles, elk circa 50g

Kook de doperwtен in kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet ze over in een zeef, laat ze schrikken met koud water en daarna uitlekken. Doe de erwtен in een kleine foodprocessor. Voeg de gehakte muntblaadjes, crème fraîche, citroensap, (hou wat over om de coquilles te besprenkelen) de olijfolie en wat zout en peper toe. Draai het mengsel tot een gladde puree. Proef en voeg zo nodig extra citroensap en/of zout en peper toe. Verdeel de puree over 6 coquilleschelpen of andere passende schaalpjes.

Dep de coquilles droog met keukenpapier. Bestrooi ze aan beide kanten met wat zout en peper. Verhit een anti-aanbak koekenpan op een middelhoog vuur. Giet er olijfolie in en verhit tot de olie heel heet is. Leg de coquilles in de hete olie. Bak ongeveer 2 minuten per kant tot ze mooi goudbruin zijn. De coquilles moeten net gaar zijn. Giet zo nodig nog wat olijfolie in de pan als die droog dreigt te worden. Neem de gare coquilles uit de pan en leg ze op een vel keukenpapier. Laat ze een minuutje afkoelen. Leg de coquilles op de doperwtенpuree in de schelpen. Besprenkel met een drupje citroensap en dien op.