



Voorgerechten

Gebakken coquilles met spekcrumble, granaatappelpitjes en kruidenolie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de coquilles

12 coquilles (diepvries)
100 gram spekblokjes (gerookt)
80 gram panko
5 gram basilicum
5 gram peterselie (platte)
5 gram dragon
5 gram dille
30 gram walnoten (gehakt)
1/2 citroen (geperst)
1/2 granaatappel (pitjes)
boter
peper
zout

Voor de kruidenolie

1 theelepel sesamolie
2 takjes basilicum
2 takjes peterselie
2 takjes dragon
olijfolie

Bereidingswijze

Laat de coquilles in de koelkast ontdooien. Dep ze droog, kruid met peper en zout en bak ze in hete boter 2 minuten langs elke kant.

Bak het spek in een droge, hete koekenpan krokant. Schep samen met de panko in een blender en mix grof. Bak de crumble nog extra goudbruin in een droge koekenpan.

Blancheer voor de kruidenolie de blaadjes basilicum, dragon en peterselie kort in kokend water. Mix fijn samen met een scheut olijfolie en de sesamolie. Zeef de kruidenolie en kruid met peper en zout.

Meng de overige verse kruiden met de walnoten. Breng op smaak met het citroensap, olijfolie, peper en zout.

Verdeel de kruidensla over de borden. Schik op elk bord 3 gebakken coquilles. Druppel er de kruidenolie over en werk af met de spekcrumble en granaatappelpitten.

Keukenbenodigdheden

Blender

Mixer

