



Hapjes
Voorgerechten

Gegrilde coquilles

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel hazelnoten (fijngehakte)
200 milliliters zonnebloemolie
12 sint-jakobsvruchten
1 handvol waterkers
1 koriander (bosje)
10 ansjovissen (filets)
1 munt (bosje)
1 limoen
peper
zout

Bereidingswijze

Mix de munt en koriander met de ansjovis, de zonnebloemolie en het sap van de limoen glad. Kruid met peper en zout.

Leg de Sint-Jakobsvruchten in een schelp of hittebestendig schaaltje. Schep er telkens 1 el van de dressing op. Leg ze op de barbecue en laat in 10 à 12 minuten garen.

Werk af met de nootjes en de waterkers en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Mixer
Barbecue

