



Hoofdgerechten

Erwtjes-muntpuree met coquilles

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram aardappelen (bloemige, geschild, in blokjes)
600 gram erwtjes (diepvries)
1 sjalot (gesnipperd)
12 coquilles
handvol muntblaadjes (fijnggehakt)
handvol dragon
2 groentebouillon (blokjes)
100 milliliters room
zonnebloemolie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Breng 1 l water aan de kook. Doe er de erwtjes, aardappelblokjes en het gesnipperd sjalotje in. Verkruiemel er de bouillonblokjes bij en laat afgedekt 15 minuten op een zacht vuur koken. Doe de dragonblaadjes in een blender, giet er een flinke scheut zonnebloemolie bij en kruid met peper en zout. Mix glad en haal door een zeef.

Giet de erwtjes en aardappelen af, bewaar een handvol erwtjes en prak de rest tot puree. Voeg de room en de munt toe en breng op smaak met peper en zout. Schep goed om.

Kruid de coquilles met peper en zout en bak ze 3 minuten langs elke kant goudbruin in hete boter. Schep een mooie toef puree op elk bord en verdeel er telkens 3 coquilles over. Bedruppel met de dragonolie en werk af met de resterende erwtjes en wat extra munt.

Keukenbenodigdheden

Blender
Zeef

