



Hapjes

Filodeegkroontjes met broccoli-muntmousse en coquilles

Voor 2 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel bieslook (fijnggehakt)
60 gram erwtjes (diepvries)
100 gram broccoli (roosjes)
handvol muntblaadjes
2 vellen filodeeg
1 lookteentje
1/4 citroen
2 coquilles
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de broccoliroosjes in 8 minuten beetgaar in licht gezouten water. Voeg er de laatste 3 minuten de erwtjes aan toe. Rasp de citroen en pers uit.

Vet een muffinvorm in en snij de vellen filodeeg in vier vierkantjes. Smeer de bovenkant in met olijfolie en leg dan steeds 4 velletjes op elkaar. Bekleed 4 muffinvormpjes met de stapeltjes filodeeg en zet een 5-tal minuten in de oven tot het deeg goudbruin is.

Giet de groenten af. Hou wat erwtjes apart voor de afwerking. Doe de groenten samen met de gepelde look, de munt, het citroensap en de citroenrasp in een blender. Kruid met peper en zout en mix glad.

Bak de coquilles in olijfolie op hoog vuur 4 minuten aan beide kanten goudbruin. Kruid met peper en zout.

Vul de filodeegkroontjes met de broccolimousse en leg er een coquille bovenop. Werk af met de erwtjes en de bieslook.

Keukenbenodigdheden

Oven
Mixer

