



Hapjes

Krokantje met bloedworst en coquille

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 coquilles
1 bloedworst (in plakjes)
4 sneetjes rozijnenbrood
boter
olijfolie
8 takjes peterselie
peper
zout

Voor de sabayon:

120 milliliters champagne (of schuimwijn)
3 eierdooiers
40 gram boter

Bereidingswijze

Steek rondjes uit het rozijnenbrood. Besmeer ze met boter en rooster ze in de grillpan.

Klop in een kom de eierdooiers los met de champagne. Hang de kom in een pan met kokend water en klop het mengsel met een garde of handmixer tot een schuimige saus. Voeg de boter in klontjes toe en klop goed door. Breng op smaak met peper en zout.

Bak de coquilles en bloedworst in wat boter en olijfolie. Kruid de coquilles met peper en zout. Beleg elk rondje brood met een plakje bloedworst en een coquille. Lepel er wat van de sabayon over en garneer met een takje peterselie.

Tip: Bak de coquilles twee minuten langs elke kant. Zo blijven ze nog wat glazig vanbinnen en zijn ze heerlijk zacht van textuur.

Keukenbenodigdheden

Grillpan

