



Coquilles met botersaus

Sint-jakobsschelpen kort en heet gebakken tot ze goudbruin karamelliseren, afgewerkt met een lichte botersaus en citroen. Verfijnd en toch snel klaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	8'	4	Vis

Ingrediënten

- 12 verse coquilles
- 40 g boter
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 teentjes look
- 1 citroen
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook
- zout
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Dep de coquilles heel droog met keukenpapier en kruid ze met zout en peper.
- 2.** Verhit de olijfolie in een pan op hoog vuur tot ze bijna rookt.
- 3.** Leg de coquilles erin en bak ze 1,5 minuut per kant tot ze een goudbruine korst hebben. Bak niet te lang zodat ze vanbinnen mals blijven.
- 4.** Haal de coquilles uit de pan en houd warm.
- 5.** Zet het vuur lager, voeg de boter en de geperste look toe en laat de boter licht bruisen.
- 6.** Roer een scheut citroensap en de bieslook door de saus.
- 7.** Leg de coquilles terug, wentel ze door de botersaus en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be