



Coquilles Saint-Jacques gegratineerd

Sint-jakobsschelpen in een romige witte wijnsaus met champignons, gegratineerd in de schelp. Een chique Frans klassiek voorgerecht dat indruk maakt aan tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

12 sint-jakobsnootjes (coquilles), zonder koraal
200 gr champignons, fijngesneden
40 gr boter
30 gr bloem
150 ml droge witte wijn
150 ml volle melk
100 ml room
1 sjalot, fijngesnipperd
50 gr geraspte gruyère

2 el paneermeel
1 el fijngehakte peterselie
nootmuskaat, zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Zet de schelpen of ovenschaaltjes klaar op een bakplaat.
2. Smelt de helft van de boter in een ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de sjalot glazig, voeg dan de champignons toe en bak ze tot al het vocht volledig verdampt is.
3. Schep de champignons uit de pan en zet ze even opzij. Smelt de rest van de boter in dezelfde pan op matig vuur. Strooi de bloem erover en roer één minuut goed door tot een lichte roux.
4. Blus af met de witte wijn en roer glad. Voeg daarna al roerend de melk toe, gevolgd door de room. Blijf roeren tot je een gladde, licht gebonden saus krijgt.
5. Kruid de saus met nootmuskaat, zout en peper. Laat ze twee à drie minuten zachtjes pruttelen op laag vuur.
6. Snijd de coquilles in twee of drie gelijke stukken. Voeg ze samen met de champignons bij de saus en meng alles voorzichtig door elkaar.
7. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de schelpen of schaaftjes. Meng de geraspte gruyère met het paneermeel en bestrooi elk schaaftje er ruim mee.
8. Zet de schelpen 10 tot 12 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin en bubbelend is.
9. Werk af met fijngehakte peterselie en serveer meteen.

Tip

Zorg ervoor dat de coquilles niet te lang in de oven gaan, want ze garen snel en worden taai bij overgaring. Het mengsel hoeft enkel te gratineren, de coquilles zijn al gaar door de warmte van de saus.

Lekker met

Knapperig stokbrood om de saus mee op te deppen.

Dranktip

Serveer met een droge witte Bourgogne of een Chablis, die de delicate smaak van de coquilles mooi ondersteunt.

Ontdek meer recepten op kookpot.be