



## Escargots de Bourgogne (slakken met kruidenboter)

*Wijngaardslakken gegratineerd onder een dikke laag look-peterselieboter, hét klassieke voorgerecht uit de Bourgogne. Puur genieten met een korstje knapperig stokbrood.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>12'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

- 24 wijngaardslakken uit blik (met 24 lege huisjes)
- 150 gr zachte roomboter
- 4 teentjes look
- 1 sjalot
- 1 bosje platte peterselie
- 1 eetlepel amandelpoeder

zout

versgemalen zwarte peper

stokbrood om te serveren

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Pel de look en de sjalot en snipper ze zo fijn mogelijk. Hak de blaadjes platte peterselie fijn.
- 3.** Meng de zachte boter met de look, de sjalot, de peterselie en het amandelpoeder tot een gladde kruidenboter. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
- 4.** Laat de slakken goed uitlekken in een zeef en dep ze daarna droog met keukenpapier.
- 5.** Doe een klein kuiltje kruidenboter in elk leeg slakkenhuisje. Duw er een slak in en sluit het huisje af met een royale dot kruidenboter zodat de opening volledig afgedicht is.
- 6.** Zet de gevulde huisjes met de opening naar boven in een slakkenschaal. Heb je geen slakkenschaal, gebruik dan een ovenschaal gevuld met een laag grof zout zodat de huisjes rechtop blijven staan.
- 7.** Schuif de schaal in de voorverwarmde oven en gratineer 10 tot 12 minuten, tot de boter volop bruist en lichtjes goudbruin kleurt.
- 8.** Haal de schaal voorzichtig uit de oven. Let op: de huisjes zijn gloeiend heet.
- 9.** Serveer onmiddellijk met vers stokbrood om de kruidenboter op te deppen.

### **Tip**

Bereid de kruidenboter gerust een dag op voorhand en bewaar ze afgedekt in de koelkast. Zo trekken de smaken van look, sjalot en peterselie nog beter in de boter. Je kunt de gevulde huisjes ook vooraf klaarmaken en tot vlak voor het serveren in de koelkast bewaren. Schuif ze dan pas in de oven als de gasten aan tafel zitten.

### **Lekker met**

Vers stokbrood of boerenbrood om de kruidenboter op te deppen.

### **Dranktip**

Een droge witte Bourgogne zoals een Chablis of een Mâcon-Villages past uitstekend bij de rijke kruidenboter en de aardse smaak van de slakken.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)