



COQUILLES MET KREEFTENSAUS OP EEN SALADE VAN RUCOLA MET RIVIERKREEFTJES

Voorgerecht voor 4 a 6 personen.

Ingrediënten:

- Per persoon 1 coquille
- boter
- witte peper en zeezout
- 1 dl Nouilly Prat
- 1 dl kreeften bouillon
- 1 sjalotje
- 10 witte peper korrels
- 1 dl Creme Fraiche
- 100 gram koude boter
- 100 gram rivier kreeftjes
- 200 gram rucola

Bereiden:

1)

Laat de Nouilly Prat, de kreeftenbouillon, samen met de peperkorrels en de sjalot inkoken tot een derde. Daarna zeven.

2)

Voeg de Creme Fraiche toe en breng aan de kook.

3)

Monteer met de koude boter. Proef en breng op smaak met peper en zout. De saus mag nu niet meer koken.

4)

Snijd de coquille in drie plakjes, bestrooi met wat witte peper en bak ze in hete boter, (eventueel met een scheutje olie) aan twee kanten bruin.

5)

Verwarm de rivier kreeftjes stoomoven 1 minuut 80 graden.

Serveren:

- Verdeel de rucola over de borden en leg hierop de rivierkreeftjes.
- Hierop de drie plakjes coquille leggen en de saus eromheen druppelen.
- Strooi er wat zout vlokken over.