

# Voorgerecht: Coquille en gamba together

## Ingrediënten:

### Ponzusaus:

30 gr lente-ui  
0,7 dl Tomasu sojasaus  
0,35 dl rijstazijn  
10 gr bastaardsuiker (fijn)  
citroenzestes van ½  
citroen  
15 gr vloeibare honing  
2 tl geschilde en  
geraspte gember

### Coquille:

15 gr rookmot  
10 st mooie coquilles

### Mise en Place:

120 gr zeekraal  
10 st middelgrote gamba's  
120 gr lamsoor  
60 gr sjalot

### Afwerking:

### Indekken:

### Presentatie:

## Bereidingswijze:

### Ponzusaus:

Hak de lente-uien zeer fijn.  
Meng alle ingrediënten.  
Bewaar de saus tot gebruik in de koeling.

### Coquille:

Doe de rookmot in de rookoven, sluit de oven en plaats op het vuur. Zodra de rookoven goed rookt, zet dan de coquilles in de rookoven, sluit goed af en zet de rookoven buiten (i.v.m. de sterke geur). Rook de coquilles 5 min in de rookoven. Bewaar op de werktafel.

### Mise en Place:

Maak de zeekraal schoon, verwijder de harde stukken en snijd de zeekraal in kleine stukjes.  
Maak de gamba's schoon en snijd de dikke kant iets in. Maak de lamsoor schoon en snijd in grote stukken. Snijd de sjalot fijn.

### Afwerking:

- Bak de sjalot kort in een beetje olie, voeg dan de lamsoor toe en wok alles kort.
- Wok de zeekraal kort.
- Strijk de coquilles in met olie en grill de coquilles in een hete grillpan kort aan één kant.
- Bak de gamba's.

Langwerpig warm bord met drie ovale rondjes en klein bestek.

### Presentatie:

Leg aan de linkerkant een beetje zeekraal met daarop de coquille met de gegrilde kant naar boven.  
Plaats in het midden een klein kommetje met Ponzu-saus. Leg aan de rechterkant een beetje lamsoor met daarop een gamba.

