

Coquilles met saffraan saus, prei, appel en peterselieolie

Ingrediënten:

Coquilles:

20 st coquilles
olijfolie, extra vierge

Saus:

80 st sjalot
2 st knoflook
zonnebloemolie
¼ tl kurkuma
4 dl visfond
2 dl witte wijn
10 st draadje saffraan
1,5 dl room

Prei:

500 gr prei

Peterselieolie:

25 gr peterselie, platte
takjes
60 gr olijfolie extra vierge
peper en zout

Afwerking:

½ st granny smith
citroensap
boter
peper en zout

Indekken:

Presentatie:

Bereidingswijze:

Coquilles:

Snijd de coquilles in 4 dunne plakken. Leg de plakken op een met olie ingesmeerde ovenplaat, die op de elektrische bakplaat past. Bewaar afgedekt tot afwerking.

Saus:

Snipper de sjalot en knoflook; fruit eerst de sjalot in wat olie en voeg de knoflook toe. Laat deze kort mee fruiten. Voeg de kurkuma toe en blus af met fond en witte wijn. Laat de saus inkoken tot 2 dl. Zeef de saus. Week de saffraan 5 min in 1 el witte wijn. Voeg de saffraan met wijn en de room toe aan de saus en kook de saus in tot de gewenste dikte. Bewaar tot gebruik.

Prei:

Snijd de prei in smalle ringetjes. Spoel deze af in een zeef. Bewaar de ringetjes tot afwerking.

Peterselieolie:

Verwijder alleen de dikke stelen van de peterselie. Blancheer de peterselie 20 sec in water en maak droog. Hak de peterselie klein en pureer met olijfolie. Passeer de olie door een fijn zeef en breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitfles en bewaar tot presentatie.

Afwerking:

- Snijd de ongeschilde appel in julienne; besprenkel met een beetje citroensap en meng door elkaar.
- Verdeel wat boter over de prei en stoom beetgaar in een stoompan in ongeveer 10 minuten (dit kan ook in een braadslee met rooster en deksel). Kruid met peper en zout.
- Verwarm de saus, breng op smaak met peper en zout.
- Zet de elektrische bakplaat op 60°C. Zet de plaat met coquilles erop en kleur de coquilles licht met een brander (gebruik 2 branders) en bestrooi met peper en zout.

Dek in met een warm middelgroot bord met ontbijt mes en vork.

Presentatie:

Zie foto: Leg op het midden van het bord wat prei. Leg de coquillesplakken er in een ring dakpansgewijs op. Leg in het midden wat appel julienne. Breng rondom wat saffraan saus aan met daarin wat peterselieolie.

