

Coquilles met erwtenpuree en pancetta

Ingrediënten:	Bereidingswijze
Erwtenpuree: 330 gr doperwten (diepvries) 2 el verse munt 1 st knoflookteenje snufje zout 5 el room peper	Erwtenpuree: Kook de bevroren doperwten gaar in weinig water met een snufje zout gedurende 4 à 5 minuten. Haal de blaadjes munt van de takjes en hak fijn. Pers de knoflook. Giet de doperwten af en pureer deze met de staafmixer, samen met 3 el room, de munt en de knoflook tot een smeuïge massa. Druk de massa door een zeef. Voeg room toe als de puree te dik is en breng op smaak met wat peper. Houd afgedekt warm in de warmhoudkast.
Pancetta: 5 plakjes pancetta of coppa	Pancetta: Bak de pancetta krokant in een droge koekenpan en laat uitlekken op keukenpapier. Houd warm in de warmhoudkast.
Afwerking: 10 st coquilles geklaarde boter zout szechuanpeper	Afwerking: <ul style="list-style-type: none">• Stamp de szechuanpeper fijn in een vijzel.• Dep de coquilles droog en kruid voorzichtig met wat zout. Bak vlak voor het opdienen de coquilles kort in geklaarde boter. De buitenkant moet mooi bruin zijn en de binnenkant nét gaar. Kruid af met wat gemalen szechuanpeper.
Indekken:	Klein achtkantig bord en een kleine vork en mes.
Presentatie:	Presentatie: Schep een lepel warme erwtenpuree op het bord en smeer uit. Leg hierop de gebakken pancetta en tenslotte de coquille.



Coquilles met erwtenpuree en pancetta