

Ingrediënten voor 4 personen

12 coquilles St. Jaques - 2 eetl
olijfolie - zout - 1 eetl
gembersiroop - 50 gr koude boter
- kwarteleitjes, kerstomaatjes en
eventueel tuinkers om te
garneren Voor de saus: 2 dl
visfond - 1 dl creme fraiche - 1 el
gehakte gember - 1 el honing - 1
el witte wijnazijn - 50 gr koude
boter -

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Aziatisch
Smaak: Zacht en romig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Gegrilde coquilles met gembersaus

Lekker voorgerecht met een Oosterse smaak. Bij mijn etentjes altijd een succes. Als je van gember houdt eet je bijna je vingers er hij op! De saus kun je goed tevoren maken. Doe er dan nog geen boter doorheen. Vlak voordat de saus wordt opgediend de saus verwarmen en van het vuur de koude boter erdoor kloppen.

Vorbereiding

Visfond met creme fraiche, gehakte gember, honing en witte wijnazijn inkoken tot een stroperige massa (plm. 15 minuten). Van vuur afhalen. Gembersiroop toevoegen en 50 gr koude boter in blokjes erdoor kloppen. Op smaak maken met wat zout. Saus is nu klaar.

Bereidingswijze

Coquilles kort bakken in wat olijfolie. Bestrooien met (zee)zout en peper. Op elk bord een spiegel saus. Coquilles erover verdelen.

Serveertips

Garneren met tuinkers, kwarteleitjes en/of kerstomaatjes.

