

Ingrediënten voor 4 personen

Coquilles 175 gram sjalotten 4
eetl slagroom zout en peper 2
eetl olijfolie 4 coquilles klontje
boter grof zeezout 4 partjes
manderijn Paprikasoep 4 gele
paprika's 1 ui 2 teentjes knoflook
700 ml kippenbouillon 1 theel
cayennepeper 10 gram boter 3
eetl olijfolie zout Carpaccio met
kingkrabsalade 75 gram king
krab 4 eetl olijfolie sap van 1
limoen 1 eetl bieslook (fijngehakt)
100 gram ossenhaas 1 eetl
balsamico-azijn

Tijd: 30-60 min.

Gang: Voorgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Trio van coquilles, paprikasoep en carpaccio

Kijk altijd naar smaken verschillen en deze werd wel heel goed beoordeeld

Bereidingswijze

Coquilles met charlottenpuree en manderijntjes. Verwarm de oven voor op 150 graden Celcius. Snijd de sjalotten in ringen en fruit ze in 15 minuten. Voeg zodra ze zacht zijn de room toe en laat het nog vijf minuten op heet vuur staan. Breng alles op smaak met zout en peper en pureer het glad tot een mooie saus. Maak de mandarijntjes schoon en bestrooi ze met peper en warm ze even in de oven. Bak de coquilles op hoog vuur en zorg ervoor dat ze niet te gaar zijn. Bestrooi ze met zeezout naar smaak. Serveer de coquilles samen met één mandarijntje per bord en giet de saus erbij. Paprikasoep Verwarm de oven voor op 200 graden Celcius. Rooster de paprika 30 minuten in de oven tot ze zwart zijn. Laat ze daarna tien minuten uitdampen in een gesloten plastic zak. Bak de ui en knoflook in de boter en olijfolie. Ontvel de paprika en voeg het toe aan de knoflook en ui. Laat dit 20 minuten stoven. Pureer het mengsel met de bouillon en voeg de cayennepeper toe. Naar smaak eventueel nog zout toevoegen Carpaccio met kingkrabsalade Snijd de ossenhaas in dunne plakjes en maak ze eventueel platter met een deksel of een ander plat voorwerp. Marineer het vlees met twee eetlepels olijfolie en de balsamico. Peper en zout naar smaak toevoegen. Trek de krab uit elkaar en meng het met de bieslook, de overige twee eetlepels olie en de limoensap. Breng het op smaak met peper en zout. Vouw de krab in de ossenhaas tot een mooi rolletje en serveer uit.