

Ingrediënten voor 4 personen

0.5 handje verse (citroen) tijm,
blaadjes afgeplukt 1 scheutje
extra vierge olijfolie 12 stuks
coquilles (Sint Jacobsschelpen
12 plakjes pancetta, of gerookt
spek 12 stuks rozemarijnspiesjes,
of cocktailprikkers 2 stuks
citroenen, uitgeperst

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Engels
Gang: Tussengerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Coquilles in pancetta

?

Hulpmiddelen

Vijzel

Bereidingswijze

Wrijf in een vijzel de helft van de tijm en roer er 3 eetl. olijfolie door. Bestrijk de coquilles en pancetta hiermee voor je de coquilles in een plakje pancetta rolt. Zet dat vast met een takje rozemarijn (steek hiervoor de coquille eerst door met een prikker) of een cocktailprikker en zet de coquilles in de koelkast. Verhit een anti-aanbak pan (je heb geen olie nodig). Bak daarin de coquilles aan iedere kant tot de pancetta mooi knapperig is, niet langer dan 2 min. de coquilles moeten dan precies goed zijn. Draai de coquilles om en bak ze aan de andere kant. Bestrooi de coquilles vlak voor ze klaar zijn met de rest van de tijm, die is binnen 20 sec. knapperig. Neem de coquilles en tijm uit de pan en verdeel ze over de borden. Laat de pan iets afkoelen, knijp de citroenen erboven uit, doe er enkele eetl. olijfolie bij. Roer het aanbaksel van de bodem los en schenk deze warme dressing over je coquilles.