



Coquilles met botersaus

Sint-jakobsschelpen kort en heet gebakken tot ze goudbruin karamelliseren, afgewerkt met een lichte botersaus en citroen. Verfijnd en toch snel klaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	8'	4	Vis

Ingrediënten

- 12 verse coquilles
- 40 g boter
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 teentjes look
- 1 citroen
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook
- zout
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Dep de coquilles heel droog met keukenpapier en kruid ze met zout en peper.
2. Verhit de olijfolie in een pan op hoog vuur tot ze bijna rookt.
3. Leg de coquilles erin en bak ze 1,5 minuut per kant tot ze een goudbruine korst hebben. Bak niet te lang zodat ze vanbinnen mals blijven.
4. Haal de coquilles uit de pan en houd warm.
5. Zet het vuur lager, voeg de boter en de geperste look toe en laat de boter licht bruisen.
6. Roer een scheut citroensap en de bieslook door de saus.
7. Leg de coquilles terug, wentel ze door de botersaus en serveer meteen.

Dranktip

Zero Sugar Witte Wijn (Pure the Winery) Frisse witte wijn (sauvignon & chardonnay), bloemig en fruitig met een fluweelzachte afdronk. Ideaal bij vis. 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij [Pure the Winery](#)