

## Hapjes op 27/03/20232 – Leo en Gilbert

### COQUILLES MET PARMAHESP & SOJA SAUS

---



#### **Ingrediënten: (voor 4 personen)**

- 4 coquilles (verse of uit diepvries - indien uit diepvries eerst op voorhand laten ontdooien en droog deppen)
- 1 el olijfolie van de Jos (1el=20ml of 2cl)
- 0.5 el citroensap
- 1 el soja saus
- 0.5el honing
- enkele takjes dille of bieslook
- snuifje zout
- Parmahesp

#### **Bereiden**

##### **De Saus**

Meng het citroensap met de olijfolie, de soja saus en de honing.

Voeg een snuifje zout aan toe en eventueel wat honing of soja saus afhankelijk van uw smaak

Laat de saus 1 uurtje trekken

## **De hesp**

Neem een ronde snijvorm van +/5cm doormeter en snij ronde stukjes hesp uit de hesp

Verdeel een 3 tal rondjes per bordje

## **De Coquilles**

Snijd de coquilles in twee schijfjes.

Dep ze droog en bak ze kort(+/- 1min per kant) in wat arachideolie.

Verdeel ze over de rondjes hesp op de bordjes.

Besprenkel de coquilles met de saus en versier het hapje met een takje dille fijn of gesneden bieslook.

## COQUILLES MET PARMAHESP & PORTO SAUS

### **Ingrediënten: (voor 4 personen)**

- 4 coquilles (verse of uit diepvries - indien uit diepvries eerst op voorhand laten ontdooien en droog deppen)
- 3 el rode Porto
- kerrie poeder (volgens eigen smaak)
- 3 el garnalen bouillon (of visbouillon)
- 0.5el honing
- enkele takjes dille of bieslook
- snuifje zout
- Parmahesp
- Maizena 0,5el

### **Bereiden**

#### **De saus**

Meng de Porto, garnalenbouillon, de honing en kerriepoeder en breng het aan de kook.

Voeg de maizena toe en roer al kokend voor 1 min.

Voeg een snuifje zout aan toe en eventueel wat honing of Porto afhankelijk van uw smaak.

Laat de saus afkoelen

#### **De hesp**

Neem een ronde snijvorm van +/5cm doormeter en snij ronde stukjes hesp uit de hesp schijfjes.

Verdeel een rondje per bordje

#### **De Coquilles**

Snijd de coquilles in twee schijfjes

Dep ze droog en bak ze kort(+/- 30 sec per kant) in wat arachideolie.

Verdeel ze over de rondjes hesp op de bordjes.

Besprenkel de coquilles met de saus en versier het hapje met een takje dille fijn of gesneden bieslook.