

## **ENTREE**

**Lek van Cox Orange met verse schepkaas en venusschelpen of mosselen**

**Door Thierry op 21/11/2022**

Geen foto

### **Nodig voor 4**

2 kg Cox Orange

30 g zout

30 g suiker

1 dl droge witte wijn

4 jonge uien

2 el dragon

2 el basilicum

500 g venusschelpen

1 Cox Orange

4 lente-uien

125 g verse schepkaas

p/z

### **Bereiding**

Snijd voor de lek de appels in grove stukken.

Voeg toe: zout, suiker, witte wijn, fijngehakte ui, dragon en basilicum.

Laat het geheel 1 nacht marinieren in de ijskast.

Mix het geheel en laat door een neteldoek helemaal uitlekken.

Vang de lek op.

Spoel de schelpen enkele malen in koud water.

Breng water aan de kook en kook er de schelpen enkele seconden in tot ze opengaan.

Laat meteen schrikken in koud water en laat uitlekken.

Haal de zeevruchten uit de schelpen en verwijder de onreinheden.

Snijd de appel in fijne brunoise en de lente-ui zeer fijn.

Meng onder de schepkaas en kruid met pz.

Serveer de schepkaas met de venusschelpen en de lek.

**Tip**

Wijn: Silvaner 2002 August Kessler (Rheingau)

Bier: Geuze Boon Mariage Parfait