

COQUILLES MET PARMAHESP & SOJA SAUS

Gilbert en Leo op 16/10/2023



Ingrediënten (voor 4 personen)

4 coquilles - (verse of uit diepvries) - (indien uit diepvries ze eerst op voorhand laten ontdooien en droog deppen)

1 el olijfolie van de Jos (1el=20ml of 2cl)

0.5 el citroensap of Chardonnay azijn balsamico

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 hespschijfjes.

Verdeel een rondje per bordje.

De Coquilles

Snijd de coquille in twee schijfjes of laat het geheel.

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.