

Hapjes Gilbert en Leo op 25/03/2024

Coquilles met Paprikacrème

1-Paprikacrème: (16 personen)

Ingrediënten:

- 2 Rode paprikas
- 4 Sjalotjes
- Boter 80gr
- 6el Noilly Prat (witte vermouth)
- 6el Rode porto
- 2el Chardonnay Balsamico azijn
- 2el Soja saus
- 250ml Room
- 1 Visbouillon blokje

Bereidingswijze:

- Paprikas schillen en in blokjes snijden
- Sjalotje schillen en fijn snipperen
- In een potje met de boter het sjalotje aanstoven en na 1 minuutje de paprikablokjes toevoegen
- In een ander potje de rode porto opwarmen met het visbouillon blokje, Chardonnay azijn de Noilly Prat en soja saus.
- Laat het sjalotje met de blokjes paprika zachtjes stoven en voeg na een 10 tal minuutjes het potje met het warme porto mengsel tot alles onder staat.
- Laat het porto mengsel gedeeltelijk uitdampen en voeg dan een scheutje room toe.
- Laat nog wat uitkoken tot de paprika blokjes mals zijn.
- Mix het mengsel en breng nog eventueel op smaak met peper /zout of opgeloste visbouillon
- Laat het mengsel afkoelen in de ijskast

2-Coquilles:

Ingrediënten

- 16 coquilles
- Rivier kreeftjes
- bieslook of dille
- Boter

Bereidingswijze:

- Indien diepvries, coquilles ontdooien en goed afdrogen.
- Coquilles kruiden met peper en zout.
- Coquilles beide zijden +/-1 minuut bakken.

3-Opdiene:

- Snij een coquille blokje in drie stukjes.
- Leg op een plat bordje een,schep van +/-1el paprikacrème.
- Leg op de crème de 3 coquille stukjes en versier met wat rivier kreeftjes en fijn gesneden bieslook.