

Gebakken coquille met eekhoorntjesbrood en tijm

Joos



Nodig voor 4 personen

- 150 gr dooierzwam
- sjalot fijn gehakt
- 2 takjes tijm
- boter
- 1 dl blanke fond
- 8 stukken eekhoorntjes brood
- 8 coquilles
- walnotenolie
- baksamicoazijn

Bereiding

Maak een puree van de dooierzwammen.

Bak deze met de sjalot en de tijm tot ze gaar zijn.

Voeg de fond toe en mix tott een gladde puree.

Kuis het eekhoortjesbrood.

Bak met tijm in boter.

Bak de sint jacobsschelpen kort in de walnotenolie.

Presentatie

Leg de puree op een bordje.

Verdeel er coquille en het eekhoortjes brood over.