

Kort gebakken coquille met remoulade van Brugge Comtesse en knolselder



Ingrediënten:

- 8 dunne sneden bacon
- 8 coquilles
- olijfolie

Voor de remoulade

- 120 g Comtesse
- 1 granny smith
- ¼ knolselder, geschild (+/- 200 g geschild gewicht)
- sap van 1 kleine citroen
- 2 el mayonaise
- 4 el volle drinkyoghurt
- 1 tl scherpe mosterd
- flink handvol verse kervel
- peper en zout

Bereiding:

1. Verhit de oven voor op 180 °C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg er de sneden bacon op.
3. Bak 10 minuten in de voorverwarmde oven tot de bacon gedroogd en krokant is.
4. Laat afkoelen en verkruimel.
5. Maak nu de remoulade. Snijd de Comtesse, granny smith en knolselder in fijne reepjes (julienne).
6. Doe in een slakom en meng met het citroensap.
7. Mix in een keukenrobot de mayonaise, yoghurt, mosterd en het grootste deel van de kervel tot een gladde saus. Kruid naar smaak bij met peper en zout.
8. Meng de saus door de groenten en zet koel weg tot gebruik.
9. Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur.
10. Dep de coquilles droog en bak ze aan beide zijden kort goudbruin in de pan.
11. Verdeel de remoulade over 4 borden.
12. Leg er telkens 2 coquilles bij.
13. Verdeel de verkruimelde bacon over de coquilles.
14. Werk af met wat extra plukjes kervel.

Tip: serveer voor een feestelijk effect in de schelp. Deze kan je verkrijgen bij je vishandelaar.

Smakelijk!

4 personen
30 min
Voorgerecht
1