

MENU april



Coquille-zeewolf met beurre blanc

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
Coquilles 10 coquilles (1 p.p.) 500 g zeewolf 20 plakjes pancetta cocktailprikkers	Coquilles Halveer de coquilles. Snij van de zeewolf stukjes van gelijke grootte als de coquille. Leg op elkaar en wikkel er een plakje pancetta om. Zet eventueel vast met een prikker. <u>Straks per persoon een tweetal op het bord.</u>
Beurre Blanc: 2 sjalotjes 2 blaadjes laurier 50 ml witte wijn 200 ml Martini Dry 300 ml room 150 m ijskoude boter in blokjes peper zout	Beurre Blanc Snipper de sjalotjes fijn. Kook de sjalotjes met Martini Dry, wijn, en laurier in tot de helft. Zeef het. Voeg de room toe en laat het inkoken tot ongeveer de helft. Haal de pan van het vuur en klop met een garde 1 voor 1 de blokjes koude boter door de saus. Breng op smaak.
Zeekraal 200 g zeekraal	Zeekraal Was de zeekraal en verwijder eventuele harde stukjes. Stoom dit maximaal 2 minuten in een pan.
Eindbewerking 10 borden in warmhoudkast Verse dille	Eindbewerking en presentatie Verwarm oven voor op 200 graden. De zeewolfpakketjes 4-5 min in de oven. Blijf er bij staan! Verwarm de zeekraal in een klontje boter. Leg 2 zeewolfpakketjes op het bord. Drapeer de zeekraal en saus er omheen. Voeg op ieder een klein beetje dille toe.

MENU april

