

Coquilles met witte-chocoladesaus en limoen

👤 4 personen ⌚ 30 min. 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 500 g. Coquilles
- 100 g. Witte chocolade
- 300 ml. Room
- 1 Limoen (sap en zest)
- 2 tl. Vanille extract
- Verse munt blaadjes voor garnering
- Skillet (of een plancha)
- Gietijzeren sauspan
- Garde



Bereiding

1. Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 185 tot 200 graden, half direct, half indirect.
2. Dep de coquilles goed droog met keukenpapier. Als de coquilles vochtig zijn zal er geen mooie korst vormen tijdens het bakken.
3. Bestrooi de coquilles rondom licht met zeezout en zet opzij.
4. Zet de sauspan in de indirecte zone en doe de room en het vanille extract in de pan. Laat dit 5 minuten intrekken.
5. De saus mag niet koken, want dan zal het gaan splitsen.
6. Voeg dan beetje bij beetje de witte chocolade toe en roer door tot alle chocolade is gesmolten.
7. Rasp de limoen en bewaar de zest voor het garneren. Voeg het sap van de limoen toe aan de sauspan.
8. Breng op smaak met een beetje zout en haal de pan van de BBQ.
9. Zet de skillet op het vuur en voeg een klein beetje olie toe.
10. Bak de coquilles om en om aan tot ze een mooi goudbruin korstje hebben.
11. Coquilles zijn erg delicaat en daarom moet je ze absoluut niet te lang bakken, ze zullen dan een rubber-achtige structuur krijgen.
12. Zodra de coquilles aan beide kanten gekleurd zijn haal je ze van de de BBQ.
13. Maak de plank op door een bedje van de witte chocoladesaus te maken. Leg de coquilles daar bovenop en maak af met de limoen zest en een paar blaadjes verse munt voor garnering.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

 KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl