

12-2-2014

KOOKAVOND

Ragout van Petit gris, peterseliesausje en korstjes.

Nodig voor 4 pers:

- 8 escargots de Namur/persoon
- 1 el fijngehakte krulpeterselie, 2 teentjes look
- 1 fijn gesneden sjalot, boter, 2 sneden brood, olijfolie
- 2 sneden rauwe Ardeense ham in reepjes gesneden
- Voor de peterselie coulis: 1 bot krulpeterselie, gevogelte fond.

Zo maak je het:

- Dompel de bot peterselie (grof gesneden) kort in kokend gezouten water, giet af laat schrikken onder koud stromend water.
- Snijd de sneden brood in kleine stukjes en bak krokant in olie.
- Laat goed uitlekken en mix, samen met een scheut gevogeltefond tot een gladde puree.
- Stoof de look samen met de sjalot in wat boter, doe er de escargots bij en de fijngehakte peterselie en laat meestoven.
- Bak de ham reepjes krokant in wat olie en voeg bij de escargots en meng goed.
- Breng op smaak met peper en eventueel wat zout.
- Verdeel de peterselie coulis over de borden en vervolgens de ragout.

INTERIEUR SEYS

Tel 057 488114
Fax 057 200014

Bruggestraat 1
8920 Poelkapelle

www.interieurseys.be
info@interieurseys.be

INTERIEUR
SEYS
