

24-5-2016

Kookavond

Gemarineerde coquilles met gerookte paling

Nodig: 10 personen

- 20 coquilles
- 600 gr. gerookte paling
- 1 citroen
- 1 potje haringkaviaar
- 2 gelatineblaadjes (3,5gr)
- 450 gr. room
- 8 radijsjes
- DRESSING: 5 el olijfolie, 5 el sojasaus, sap van een citroen en peper (geen zout sojasaus is zoutig)
- BIESLOOKROOM: 250 ml room, bieslook en wat citroensap, peper en zout.
- Postelein

Zo maak je het:

- Maak de paling mooi en hou 150 gr opzij om dobbelsteentjes te snijden.
- Leg de gelatineblaadjes in koud water, warm een scheut room op en doe de gelatine erbij.
- Doe de overige paling in blender en mix glad samen met de warme room.
- Klop de overige room lobbij en meng met een spatel onder de palingmousse.
- Breng op smaak met peper.
- Maak de sojavinaigrette en de bieslookroom.
- Snijd de coquilles in dunne plakjes.
- Leg met behulp van een ijsroomschepper een bolletje mousse in midden van bord.
- Schik daar rond de plakjes coquilles.
- Doe een beetje sojavinaigrette over de plakjes coquilles.
- Leg enkele dopjes bieslookroom op het bord.
- Werk af met de plakjes radijs, postelein, haringkaviaar en stukjes paling.