



COQUILLES OP BEEDJE VAN ZEEKRAAL EN YUZU VINAIGRETTE

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Japan

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 18 minuten

Ingrediënten:

- 2 el [yuzusap](#)
- 3 el virgin olijfolie
- 1 el fijngesneden bosui
- 1 el [yuzu kosho](#)
- 2 tl sojasaus
- 8 grote coquilles
- 150 gram zeekraal
- 1 tl szechuanpeper
- 2 el virgin olijfolie
- Maldon Sea Salt flakes (smoked)

Extra benodigheden:

- 4 coquilleschelpen
- metalen zeef

Bereiding:

- Richt je BBQ in op 180°C direct grillen
- Meng het yuzu sap, yuzu kosho, olijfolie, lente-ui en sojasaus en een kommetje door elkaar. Klop desnoods met een garde goed op.
- Doe de coquilles in een glazen kommetje en giet er ½ van de vinaigrette over. Meng goed door elkaar, zodat alles goed bedekt is en laat 30 minuten staan.
- Doe de zeekraal in de metalen zeef en laat goed uitlekken.
- Breng de zeekraal in de zeef op smaak met wat szechuanpeper en 2 eetlepels olijfolie..
- Grill de gemarineerde coquilles in ongeveer 2 minuten per zijde goudbruin.
- Wok de laatste 2 minuten de zeekraal in de metalen zeef op de BBQ.
- Leg op elke coquilleschelp een hoopje gewokte zeekraal met daar boven op 2 coquilles. Drizzle de rest van de vinaigrette er over.
- Breng eventueel op smaak met wat gerookte zeezoutvlokken.

お食事をお楽しみください！

O shokuji o o tanoshimi kudasai!

30-07-2025