



Conchas Bloody Mary

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Peru

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten:

- **12 coquilles**
- **12 losse coquilleschelpen**
- **sap van 2 tot 4 limoenen**
- **8 el puur tomatensap**
- **3 el pisco**
- **1 el groene Tabasco**
- **1 tl korianderolie**
- **1 el Worcestershiresaus**
- **1 snufje versgemalen witte peper**
- **1 snufje fijn zeezout**
- **2 blaadjes basilicum**

Extra benodigdheden

- **brander**

Bereiding:

- Bereid dit gerecht op de plek waar je het gaat serveren. Wanneer je de schelpen na het opmaken nog moet verplaatsen, is de kans groot dat ze omkiepen.
- Meng het limoensap met een snufje versgemalen witte peper en het fijne zeezout.
- Verdeel het limoensap royaal over de losse coquilleschelpen.
- Blaker de bovenkant van de coquilles kort af met een brander. Leg ze vervolgens met de gebruide zijde naar boven in de schelpen. De coquilles moeten ongeveer tot de helft in het limoensap liggen.
- Meng in een kommetje het tomatensap, de pisco, de groene Tabasco, de korianderolie en de Worcestershiresaus. Schenk dit voorzichtig over de coquilles.
- Laat de coquilles 30 minuten marineren.
- Garneer vlak voor het serveren iedere coquille met een flinterdun reepje basilicum.

iBuen provecho!