



## **Coquille met Jalapeño-, Granaatappel- en Passievrucht vinaigrette**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Hawaii (Fusion)**

**Gang: Voorgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 25 minuten**

### **Ingrediënten:**

- **8 zeer verse sint-jakobsschelpen**
- **½ jalapeño peper, fijngehakt**
- **2 el granaatappelpitten**
- **sap en vruchtvlees van 1 passievrucht**
- **1 el extra vierge olijfolie**
- **fleur de sel naar smaak**

### **Garnering**

- **Verse kiemen (tuinkers of korianderkiemen)**
- **Thaise mango coulis**

## **Bereiding:**

- Haal de coquilles ongeveer 15 minuten voor bereiding uit de koelkast zodat ze op temperatuur kunnen komen.
- Dep ze zorgvuldig droog met keukenpapier; een droog oppervlak zorgt voor die onweerstaanbare goudbruine korst.
- Verhit een roestvrijstalen of gietijzeren pan op hoog vuur met een scheutje neutrale olie. Zodra de pan goed heet is en de olie licht begint te glanzen, leg je de coquilles voorzichtig in de pan. Bak ze 1½ tot 2 minuten zonder ze te verplaatsen, zodat zich een fraaie gekaramelliseerde korst vormt.
- Keer de coquilles voorzichtig om en bak de andere zijde nog ongeveer 1 minuut. Het hart mag mooi parelmoerachtig en licht doorschijnend blijven. Haal ze direct uit de pan en laat kort rusten.
- Meng ondertussen de fijngehakte jalapeño met de granaatappelpitten. Halveer de passievrucht en schep het aromatische vruchtvlees in een kommetje. Voeg de olijfolie toe en roer tot een frisse, exotische vinaigrette die zoetheid, zuren en subtiele kruidigheid harmonieus samenbrengt.
- Trek met een fijne spuitfles of lepel een sierlijk patroon van mango- of passievruchtencoulis op een gekoeld wit bord. Plaats de coquilles rechtop in een elegante lijn of lichte boog. Verdeel op iedere coquille een kleine hoeveelheid van het jalapeño-granaatappelmengsel en werk af met enkele frisse kiemen.
- Lepel de passievrucht vinaigrette rondom de coquilles zodat kleurrijke accenten ontstaan. Werk af met enkele extra granaatappelpitten en een klein snufje fleur de sel voor een laatste smaakexplosie.
- Werk af met een paar druppels Thaise mango coulis.

*E hau'oli i kāu 'ai!*