



## **GEGRILDE COQUILLES MET KRUIDENBOTER**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Frankrijk**

**Gang: Voorgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 20 minuten**

### **Ingrediënten:**

- **1 eetlepel olijfolie**
- **2 tenen fijngehakte knoflook**
- **sap van 1 citroen**
- **1-2 gezouten ansjovisjes uit blik, fijngesneden**
- **2 el vers gehakte peterselie**
- **8 verse coquilles (liever geen diepvries)**
- **4 coquilleschelpen**
- **80 gram roomboter**

## **Bereiding:**

- Laat een gietijzeren skillet goed heet worden op het vuur. Ik gebruikte mijn Kamado, maar je kunt het ook binnen op het fornuis doen.
- Spoel ondertussen de coquilles kort onder koud water en dep ze zorgvuldig droog – alleen volledig droge coquilles krijgen die onweerstaanbare schroeilaag.
- Voeg arachideolie toe aan de zeer hete skillet. Zodra de olie licht rookt, leg je de coquilles in de pan.
- Schroeï ze kort aan beide kanten, ongeveer één minuut per kant, totdat ze een subtiel goudbruin korstje krijgen.
- Voeg een klont boter, een teentje knoflook, de ansjovis en een scheutje vers citroensap toe. Laat de boter licht kleuren en bedruip de coquilles rijkelijk met het aromatische botermengsel.
- Haal de pan van de grill en verdeel de inhoud over de 4 coquilleschelpen.
- Serveer direct – het aroma van de geschaafde boter, citroen en knoflook vult de ruimte al voordat je de eerste hap neemt.
- Een goed stuk stokbrood erbij is geen luxe, maar een must: sop het laatste botermengsel op en geniet tot de laatste kruimel.

*Bon appétit et bonne dégustation!*

13-01-2026