

Ingrediënten en Recept

Vorbereiding:

De Coquilles (Ocean Choise) goed laten ontdooien en droogdeppen
+ zout + peper



Geraspte wortelen
100 g gebakken champignons (bij ons in vriezer klaargemaakt)
1,5 prei
1 rode ui
1 selder
2 lookteentjes

De rode ui aanfruiten in boter
+ en de rest van de groentjes toevoegen
Mooi laten meebakken
+ 2 el Calvados, laten inkoken
+ 250 ml room
+ snuifje tijm
+ 1 kl sambal
+ 1 el citroensap
+ 1 el sojasaus
Laten inkoken

Ondertussen de Coquilles bakken in hete boter in een braadpan

Opdienen in een diep bord + bruin stokbrood

Bron

26/05/2022

Martine Lycke

Fotos

