

Ingrediënten en Recept

<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/posts/2023600774835176>

Bericht van Rudi De Wolf



Libelle Lekker kookclub

Rudi De Wolf · All-star bijdrager · 10 mei om 19:24 · 🌐

Coquilles

prei, asperges, lente-ui
witte wijnsaus 🍷 😊 🍴

Recept:

*2st fijngesneden sjalot aanstoven in boter, thijm & laurier toevoegen, blussen met 1dl witte wijn, inkoken tot de helft, 2dl visfumet toevoegen, inkoken tot de helft, 2dl room toevoegen, inkoken tot de helft, kruiden peper & zout, door fijne zeef passeren

*prei in ringen snijden, beetgaar aanstoven in boter, kruiden peper & zout

*asperges & lente-ui garen in boter, kruiden peper & zout

*coquilles bakken in geklaarde boter, kruiden peper & zout

*afwerken met fijngesneden bieslook

*smakelijk 😊 🍴



Bron

11/05/2025



1759 Op 1189

<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/posts/2023600774835176>

Info Martine Lycke

11/05/2025

Voor de saus:

Onze gewone bechamelsaus (155) met vis fond laten inkoken

Witte asperges (zie 1758)

Groene topjes afsnijden

Courgette in kleine blokjes snijden

Lente ui fijnsnijden

De Sint-Jacobsvruchten kort aanbakken in boter met lookkruiden (look, peterselie, zout)

In de zelfde pan de asperges bakken, witte reeds gegaarde en de topjes van de groene samen met de courgette blokjes en lenteui bakken

Dresseren: Saus, Sint-Jacobsvruchten, asperges, courgette en lenteui

Fotos

