



Coquilles met een krokant korstje uit de oven



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor het korstje:

30 gram panko
2 eetlepels gruyère (geraspt)
3 blaadjes tijm
1 snuifje fleur de sel
30 gram gesmolten boter

Voor de coquilles:

180 ml droge witte wijn
3 takjes verse tijm
1 blaadje laurier
4 sjalotten (gepeld en gehalveerd)
250 gram champignons (steeltjes apart, de hoedjes fijngesneden)
250 ml visfond
2 1/2 deciliter volle melk
1 eetlepel arachideolie
20 coquilles
fleur de sel
30 gram boter
30 gram bloem
1 eierdooier
peper en zout

Bereidingswijze



- 1.** Meng in een kommetje de panko met de gruyère, de tijm en fleur de sel. Giet de gesmolten boter erbij en roer goed. Zet apart.
- 2.** Giet in een kleine steelpan de wijn en voeg de takjes verse tijm, het laurierblad, 1 gehalveerde sjalot en de steeltjes van de champignons toe. Breng aan de kook en laat 4 minuten pruttelen. Voeg de visfond toe en laat 10 minuten rustig inkoken zonder deksel op de pan. Giet door een zeef in een maatbeker. Laat de vloeistof lichtjes afkoelen. Voeg de melk toe. Je hebt in totaal 415 ml vloeistof nodig.
- 3.** Verhit in een braadpan de arachideolie op hoog vuur. Breng de drooggedepte coquilles op smaak met peper en zout. Bak ze gedurende 3 minuten aan in de olie, tot de onderkant mooi goudbruin is. Draai ze om en laat nog 30 seconden bakken. Schik de coquilles op een schaal. Zet het vuur lager.
- 4.** Snij de rest van de sjalotten fijn en voeg ze toe aan de pan. Laat even aanbakken en voeg de fijngesneden champignonhoedjes toe. Laat 5 minuten bakken. Roer regelmatig. Voeg de tijm toe en breng op smaak met fleur de sel. Voeg nu de boter toe en laat deze smelten. Voeg de bloem toe en roer goed, tot je een klontervrije massa hebt. Voeg nu beetje bij beetje, al roerend, het mengsel van melk en wijn toe. Roer tot een gebonden saus. Voeg de eierdooier toe en roer goed. Haal van het vuur.
- 5.** Voeg de coquilles toe aan de saus en verdeel ze over zes vuurvaste schaalpjes die in de oven mogen of in lege coquilleschelpen. Bestrooi met het pankomengsel. Zet onder de hete grill tot je een mooi goudbruin korstje hebt.