Gegratineerde coquille met ragout van mosselen



Ingrediënten

10

- 500 g gekookte schoongemaakte mosselen
- 750 g coquilles
- 8 dl kokosmelk
- 100 g Bresc Thai yellow curry
- 3 kleine sjalot fijn gehakt
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc Korianderpuree
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 25 g Bresc WOKpeper
- olie om in te bakken
- 3 dl witte wijn
- vissaus
- 5 limoenen
- 125 g boter
- 150 g bloem
- peper en zout
- 75 g panko
- 75 g geraspte kaas om te gratineren
- 10 lege coquille schelpen
- brood
- beetje olie

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Korianderpuree 450g

Bereidingswijze

Haal de coquilles uit de schelp en maak ze schoon. Was de schelpen en maak ze droog. Bak de coquilles even aan in een beetje olie, snijd ze door en houd ze apart.
Smoor de sjalot aan in de boter voeg de currypasta, gember, citroengras en de peper toe. Zeef de bloem erover en gaar deze. Blus af met de wijn en de kokosmelk en gaar de ragout door hem zachtjes maar goed door te koken. Voeg de mosselen en coquilles toe.Smaak af met de rasp en het sap van een halve limoen. Voeg de koriander en wat vissaus toe en vul de schelpen met de ragout.
Verwarm de grill of salamander voor. Meng de kaas met de panko en bestrooi er de schelpen mee. Druppel er wat olie op.
Gratineer de schelpen totdat er een mooi bruin kostje op komt en de ragout pruttelt.
Serveer met crispy brood en een partje limoen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000



Bresc Thaise gele curry 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000