Klassieke escargots in een pastaschelp

Ingrediënten

10

- 60 st Petit Gris de Namur (slakken)
- 60 st orecchiette
- 375 g Bresc Premium basil pesto
- 250 g paneermeel
- cress

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar. Warm de slakken licht op. Vul elke orecchiette met een slak, nappeer met de pesto. Maak een crumble van het paneermeel en de pesto. Garneer met cress.