

PUREE VAN DOPERWTEN, GEBAKKEN COQUILLE, TUINKRUIDEN EN GEPEKELDE SINAASAPPEL



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



BIO Tuinkruiden 450g



Citroengrasspuree 450g

INGREDIËNTEN

4 

- 400 g doperwten
- 50 g Bresc BIO tuinkruiden
- 50 g zout
- 40 g sinaasappelsap
- 25 g citroenrasp
- 25 g sinaasappelrasp
- 20 g roomboter
- 15 g Bresc Citroengrasspuree
- 2 dl water
- 0,5 dl olijfolie
- 12 st coquilles
- 2 st sinaasappel
- 1 st sap van citroen
- 2 tk munt
- peper, zout
- cress

BEREIDINGSWIJZE

Breng water aan de kook met zout, munt en citroengrasspuree. Snijd de sinaasappels in segmenten en voeg toe aan het vocht. Laat afkoelen en 12 uur hierin pekelen. Kook de doperwten 2 minuten in gezouten water. Pureer met de olijfolie, sinaasappelsap, tuinkruiden en breng op smaak met peper en zout. Dep de coquilles droog, bak in roomboter en breng op smaak met peper en zout. Blus de boter af met citroensap. Verdeel de puree op het bord en dresseer hierop de coquilles. Garneer met de gepekeldde citroen, citroen- en sinaasappelrasp. Werk af met de boter en cress.