

Coquilles met bacon in chiliboter

Coquilles zijn een hele goede match met bacon, ook al lijkt dat een vreemde combinatie. En samen met de chiliboter is het gewoon.... mmmm. Probeer het eens en zet dit gerecht zelf in een handomdraai op tafel.

Dit recept komt oorspronkelijk van Culy.nl

Menugang: Voorgerecht
Type gerecht: Visgerecht
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 45 minuten

Coquilles zijn een hele goede match met bacon, ook al lijkt dat een vreemde combinatie. En samen met de chiliboter is het gewoon.... mmmm. Probeer het eens en zet dit gerecht zelf in een handomdraai op tafel.

Dit recept komt oorspronkelijk van Culy.nl

Bereidwijze

1. Leg de satéprikkers 10 minuten in lauw water zodat ze straks niet verbranden en verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Rol de plakken bacon om de coquilles en steek er een stokje doorheen zodat de bacon eraan blijft zitten.
3. Leg vervolgens de coquilles aan de stokjes op een bakplaat met bakpapier erop en bak ze 20 minuten in de oven of 15 minuten onder de grill. Houd in de gaten dat de bacon niet gaat aanbranden.
4. Smelt de boter en roer de chilipoeder en de cayenne peper erdoorheen. Giet dit over de coquilles voor je ze gaat serveren.

Ingrediënten

- 450 gram grote coquilles
- 125 gram bacon/ontbijtspek
- 50 gram boter
- 1 tl chilipoeder
- Snufje cayenne peper
- Korte satéprikkers

accessoires