

Coquilles met doperwt en munt puree

Minimalistisch maar oh zo lekker en chique!

De foto's en het originele recept zijn oorsponkelijk van Simone van den Berg van Simone's Kitchen.

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	20 minuten

Minimalistisch maar oh zo lekker en chique!

De foto's en het originele recept zijn oorsponkelijk van Simone van den Berg van Simone's Kitchen.

Bereidwijze

1. Vul een kleine steelpan met een klein laagje water. Breng aan de kook, voeg de doperweten toe en kook voor ongeveer 1 minuut. Gebruik je verse doperwten, kook ze dan 3-5 minuten.
2. Doe de erwten in een blender en voeg de munt, knoflook, zout en peper toe en blend tot het glad is. Proef en voeg eventueel zout en peper toe.
3. Doe de erwtenpuree weer terug in de steelpan om het warm te houden.
4. In een koekenpan verhit je de boter op medium hoog vuur. Voeg het citroensap en de paprikapoeder toe. Zodra de boter begint te schuimen voeg je de coquilles toe, bak ongeveer 2 minuten aan elke kant of tot net gaar en goudbruin aan de bovenkant.
5. Schep de erwtenpuree in twee niet te diepe soepborden, maak hier een bedje van en plaats de gebakken coquilles erboven op.

Ingrediënten

- 12 coquilles
- 400 gr bevroren doperwten
- 2 el verse munt
- 1 teentje knoflook
- 50 gram boter
- 1 tl citroensap
- Snuf paprika poeder
- Zout en peper

accessoires