

## Gemarineerde coquille bloemkool tapenade | crispy mini garnaltjes

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Coquille:</b> 15 coquilles (1½ p.p)	<b>Coquille:</b> Verwijder het ijs van de coquilles en snijd ze, nu ze nog bevroren zijn, in 3 à 4 dunne plakjes met een vlijmscherp mes. Leg ze in een platte rvs schaal, dek ze af met een vochtige theedoek en plaats ze in de koeling tot het moment van marinieren.
Bloemkool tapenade: 1 bloemkool 3 sjalotjes (middelmaat) 1½ citroen (sap van) 40 g bieslook 35 g Parmezaanse kaas geraspt 125 g mayonaise peper zout	Bloemkool tapenade: Snijd de bloemkool in roosjes en maal ze fijn in de blender. Pel en snipper de sjalotjes. Snijd de bieslook fijn en meng het met de bloemkool, de sjalot de bieslook, Parmezaanse kaas, citroensap en mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.
<b>Voorbereiding tot serveren</b> Zwarte borden	Gebruik een rvs-ring van ca. 8 cm voor de opmaak van het gerecht. Leg op ieder bord een rvs-ring en vul deze voor ca. 1½ cm met de bloemkool tapenade en druk het aan met een tonicstamper, Zet de borden in de koeling.
<b>Bieslook vinaigrette</b> 80 g bieslook 1 limoen (sap van) 300 ml sojaolie 40 ml sushi azijn	<b>Bieslook vinaigrette</b> Snijd de bieslook grof en doe dit in de blender. Giet hier beetje bij beetje de sojaolie bij en blend tot een gladde groene vinaigrette. Passeer de vinaigrette door een zeer fijne zeef en breng het op smaak met het limoensap en de sushi azijn.
<b>Garnalen</b> 150 g Hollandse garnalen (15 g p.p.)	<b>Hollandse Garnalen</b> Droog de garnalen met keukenpapier. Meng ze met de helft van de bieslook-vinaigrette. Zet weg tot serveren.
<b>Gemarineerde coquille</b> 1 limoen grof zeezout peper	<b>Gemarineerde coquille</b> Maak een marinade met kleine hoeveelheden grof zeezout, peper, limoenrasp en druppels limoensap. Bestrijk ca. 10 minuten voor het serveren, de coquilles met de marinade, met een kwast.

# MENU MEI



## Eindbewerking

- 1 limoen  
grof zeezout  
peper zout

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel de gemarineerde coquilles en leg deze op de borden met de ringen bloemkool-tapenade, Verwijder de ring voorzichtig en schep de Hollandse garnalen erop, druppel er tot slot nog wat vinaigrette omheen..

