

MENU Februari



Coquilles | rode kool

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Coquilles 15 grote coquilles (1½ p.p.) Sap van 3 sinaasappels 2 el vloeibare honing 6 el sojasaus 4 el sesamololie 500 g fijn gesneden rode kool 5 el olijfolie 20 g bieslook</p>	<p>Coquilles Verwarm het sinaasappelsap met de honing. Vul aan met de sojasaus en de sesamololie. Splits de vloeistof in 2/3 en 1/3. Het laatste is voor de dressing. In het eerste deel de zeer fijn gesneden kool 2 min laten smoren. In het vocht laten afkoelen. Het tweede deel van de vloeistof kloppen tot een dressing. De coquilles halveren en met olie insmeren. In een hete grillpan heel kort laten grillen, zodat er bruine ribbels zichtbaar zijn. Rode kool laten uitlekken en de fijn gesneden bieslook erdoorheen mengen.</p>
<p>Sabayon 300ml water 9 g geconcentreerde visbouillon 3 eidooiers 150 ml room 160 g boter citroensap naar smaak peper en zout naar smaak</p>	<p>Sabayon Kook de visbouillon in tot 200 ml. Klop de eidooiers au bain-marie met de room op en schenk het al roerend door de ingekookte visbouillon. Let op, de temperatuur niet warmer dan 70° C. Anders stolt de eidooier. Blijf roeren en kook de saus op laag vuur door tot er een dikkere substantie ontstaat. Neem de saus van het vuur en voeg 1 voor 1 de klontjes boter erdoor om een mooie gladde saus te krijgen. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en witte peper. Houd de sabayon tot gebruik warm boven een pan warm water.</p>
<p>Eindbewerking 2 el roze peperkorrels</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Wrijf de roze peperkorrels met een lepel fijn. Op een klein bord een beetje rode kool opwerken. Plaats een drietal gegrilde coquilles er bovenop. Gebruik wat druppels dressing en een weinig roze peper ter garnering.</p> 