

# Coquilles met beurre blanc en gestoofde prei

Recept van Joris Bijdendijk

## Ingrediënten

1 sjalot lang, gesnipperd  
125 g roomboter, koud en in blokjes  
1 teentje knoflook  
1 takje tijm  
1 blaadje laurier  
Ca. 100 ml witte wijn  
100 ml room  
1 theelepel Colatura d'Ialici (Italiaanse anjovissaus)  
Handje bieslook, fijngesneden  
1 citroen, gehalveerd  
150 g haringkuit  
1 prei, in schuine plakjes van ca. 1 cm dik  
25 g roomboter  
50 ml wijn  
8 coquilles  
4 zwarte peper korrels  
Olijfolie  
Peper en zout



## Bereidingswijze

1. Fruit de sjalot in een klontje boter zonder te kleuren met de knoflook, tijm, laurier en 4 zwarte peperkorrels. Haal de knoflook, tijm, laurier en peper uit de pan zodra de sjalot mooi zacht en zoet is.
2. Blus de sjalot af met de witte wijn. Laat het geheel inkoken totdat de wijn zijn alcohol kwijt is. Haal de pan van het vuur.
3. Schenk de room en Colatura d'Ialici erbij en voeg de koude roomboter klontje voor klontje toe terwijl je de saus monteert met een staafmixer.
4. Breng op smaak met bieslook, citroensap, een klein beetje haringkuit, peper en zout. Bereiding prei en coquilles
5. Bak de prei aan in wat bruine boter zonder de prei te veel te laten verkleuren. Blus de prei af met de witte wijn en reduceer dit tot het een emulsie vormt met de boter (uit de pan).
6. Besprenkel de coquilles met olijfolie, peper en zout en doe ze voor 3 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
7. Haal de coquilles uit de oven. Leg 2 coquilles per persoon op een bord met daarnaast de prei en schenk de beurre blanc erover. Schuim een deel van de beurre blanc op met een staafmixer. Maak het gerecht af met wat haringkuit over de coquille, wat extra bieslook en beurre blanc schuim.