

AAN DE POEL

Coquille met kerrie en vegetarische rendang

VOORBEREIDING (ZIE OOK DE VIDEO)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Haal het vliesje (als deze erop zit) van de coquille.
3. Strooi een beetje zout en peper over de coquilles.
4. Bak, in een beetje olie, op middelhoog vuur, de coquilles in een anti-aanbak pan een paar minuten tot de onderkant goud bruin is.
5. Verwarm terwijl de coquilles bakken de vegetarische rendang.
6. Verwarm de borden in de oven of in heet water.
7. Draai de coquilles om en voeg dan een klontje boter toe, laat deze smelten, Schep dan wat van de gesmolten boter over de coquilles en draai nog een keer om, en schep er weer boter over en haal uit de pan en leg op een stuk keukenpapier. Schep een lepel boter op de coquille. (Bekijk hiervoor de video).
8. Leg de kerrieflan in de tartelette.
9. Spuit daar een paar stippen limoengel op en naast.
10. Leg daar wat cress op.

BORD OPMAKEN

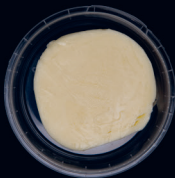
1. Schep een lepel van de verwarmde rendang midden op het bord.
2. Leg daar de coquilles op en strooi daar weer wat Soerundeng overheen.
3. Meng de kerrie vinaigrette door het bakje te schudden.
4. Schep de vinaigrette over en naast de coquilles.
5. Zet voorzichtig de tartelette op de coquilles.



AAN DE POEL



Cress



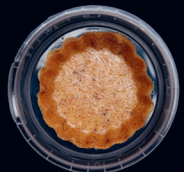
Boter



Soerundeng



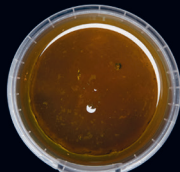
Limoengel



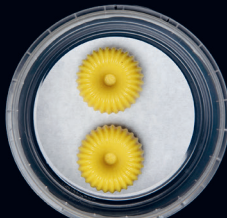
Brick
tartelette



Vegetarische
rendang



Kerrie vinaigrette



Kerrieflan



Coquilles