

De Burgemeester

Coquille met truffelvinaigrette, cèpes-pastinaakpannacotta en hazelnoot

VOORBEREIDING (zie de video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen. De truffelvinaigrette eventueel in het bakje een laagje lauwwarm water leggen.
2. Haal de pannacotta uit de vriezer.
3. Snijd de coquille in dunne plakjes zoals op de video.
4. Hak de hazelnoten fijn.
5. Snijd de bieslook fijn.

BORD OPMAKEN

1. Leg de schelp op een groter bord.
2. Leg de pannacotta midden op de schelp met een spatel.
3. Verdeel de coquilleplakjes in de schelp over de pannacotta.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de vinaigrette over de coquilleplakjes.
6. Wacht 10 minuten.
7. Verdeel de hazelnoten en de bieslook over de coquille.



De Burgemeester



Coquilles



Coquilleschelpen



Acetobruineboter
truffelvinaigrette



Pastinaak-cèpes
panacotta



Hazelnoten



Bieslook