

## **Gebakken coquilles, gesmoorde groenten en sinaasappelboter**

Ingrediënten voor 4 personen

1 dl visfond 3 dl sinaasappelsap - 125 gr boter - 1 tl maizena - zout, peper - 2 eetl arachide olie - 12 verse coquilles ( Sint Jacobsschelpen ), schoongemaakt - 150 gr winterpeen - 100 gr bleekselderij - 100 prei (alleen het wit) - klein bosje dille

Hulpmiddelen

Ring van ± 8 cm

Vorbereiding

Maak de groenten schoon en snij alles in hele kleine blokjes (brunoise). Kook de fond samen met het sinaasappelsap in tot 1 1/2 dl. Klop er 100 gr boter met een garde door. Roer de maizena los met 1-2 tl water en roer dit door de saus. Breng op smaak met zout en peper. Verhit 25 gr boter en bak hierin de groenten op zacht vuur beetgaar. Roer 1 à 2 eetl fijngehakte dille door de groenten. Bak de coquilles in wat olie op hoog vuur om en om ± 2 à 3 minuten. Bestrooi met wat zout en peper.

Bereidingswijze

Leg de ring op een bord en schep hierin een laagje groenten. Herhaal dit bij de andere 3 borden. Stamp de groenten wel goed aan. Leg hierop 3 coquilles en een takje dille. Schenk de sinaasappelsaus eromheen.