



December 2015

Pastinaak en gebakken coquilles

150 ml PX-Sherry
60 g rozijnen
9 pastinaken
750 ml melk
750 ml slagroom
24 coquilles
150 ml zonnebloemolie
150 g + 1½ el boter
150 g hazelnoten
1 bosje kervel

Verwarm de PX-sherry tot deze lauwwarm is en laat de rozijnen 30 min. wellen;

Schil 3 pastinaken en snijd ze op een mandoline in dunne plakken;

Verhit een wok of frituurpan met ruim olie tot 150 graden en frituur de pastinaakplakken. Laat drogen op keukenpapier en besprenkel met zeezout;

Snijd de 6 andere pastinaken in kleine, grove stukken en kook ze gaar in 15-18 minuten in de melk en room;

Pureer en voeg als je wilt wat kookvocht toe om de crème nog gladder te maken. Breng op smaak met zout en peper;

Bestrooi de coquilles met zout en peper. Verhit een pan met zonnebloemolie. Bak de coquilles kort aan beide kanten. Voeg op het laatst 1½ el boter toe om te bruinen en schep dit een paar keer over de coquilles;

Hak of maal de hazelnoten fijn. Laat de boter smelten tot het schuimt. Schep de schuim eraf. Verhit de rest van de boter tot deze nootachtig van kleur en smaak is (dit gebeurt op 165 graden, blijf erbij, voor je het weet verbrandt de boter). Voeg dan de hazelnoten erdoor en roer goed;

Schep een lepel van de pastinaakpuree op een bord. Leg hier 1 coquille strak tegen aan en 1 los naast. Verdeel de rozijnen (uit de sherry) en pastinaakchips hier speels tegenaan. Leg er takjes kervel omheen. Drapeer de hazelnoten hier omheen.