



Coquilles met avocado doperwtentpuree

Ingrediënten

200 gr doperwten
1 ½ avocado
4 plakjes pancetta (ontbijtspek kan ook)
2 teentje knoflook
1 blokje groentebouillon
klontje boter
10 coquilles
100 gram Hollandse garnalen
tuinkers om te garneren

Bereidingstijd 40 minuten

Bereidingswijze

Leg de pancetta op een stuk bakpapier en bak in de oven op 220 graden krokant. Je kunt er ook voor kiezen om de pancetta in een droge koekenpan krokant te bakken.

Hak de knoflook fijn en bak in een klein beetje van de boter aan. Voeg de erwtes toe en giet er water bij zodat ze net onder water staan. Verkruimel de halve bouillonblok bij de erwtes en kook ze in 4 a 5 min gaar. Pureer met de erwtes met een staafmixer helemaal fijn. Voeg de avocado in stukken toe en pureer mee zodat er een groene egale massa ontstaat.

Verhit de rest van de boter in een koekenpan. Bestrooi de coquilles met peper en zout. Bak ze op hoog vuur aan beide kanten 2 minuten.

Serveren

Schep wat doperwtent-avocado puree in een amuse schaalje en leg de coquille er op. Verkruimel de pancetta in grove stukken en leg een paar stukjes op de coquille, strooi daar wat garnalen overheen. Garneer met tuinkers.

