



Inhoud

In een oogopslag	12
Inleiding	17
Antipasti, tapas & snacks	24
Brood & hartige taart	63
Soep	103
Salades	139
Pasta, rijst & granen	177
Vis & zeebanket	215
Kip & co	257
Rund, varken & lam	303
Groenten	341
Desserts	371
Register	414

Voor: 4 personen
Bereidingstijd: 20 minuten
Moeilijkheidsgraad: 1

COQUILLES & GARNALEN met veldsla

- 20 grote garnalen, zonder kop
- 5 el extra vierge olijfolie
- 12 grote coquilles (sint-jakobsschelpen), uit de schelp
- 2 knoflooktenen, fijngenhakt
- 200 g veldsla
- 16 cherrytomaten, in kwarten
- zout en zwarte peper uit de molen

Kook de garnalen 2-3 minuten in een middelgrote pan gezouten kokend water, tot ze roze zijn. Giet af en zet ze apart. Verwijder de schalen en darmpjes.

Verhit 2 eetlepels olie in een middelgrote pan op matig vuur en bak de coquilles en knoflook 2-3 minuten, tot de coquilles niet meer glazig zijn.

Verdeel de veldsla over 4 bordjes en leg de garnalen, coquilles en tomaatjes erop.

Breng op smaak met peper en zout en sprenkel de resterende 2 eetlepels olie erover.

Serveer warm.

Als je dit gerecht lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



KNOFLOOKGARNALEN



COQUILLES MET PROSCIUTTO UIT DE OVEN



GEGRILDE COQUILLES MET SAFFRAANBOTER

