

## RECEPT

# SIMPELE COQUILLES

VOORBEREIDING 10 MIN. | BEREIDING 25 MIN.

BOODSCHAPPEN VOOR 1 PERSOON

3-4 VERSE COQUILLES

OLIJFOLIE

CITROEN, GEPERST

PEPER EN ZOUT (FLEUR DE SEL)

VOOR DE GUACAMOLE

1 AVOCADO

SCHOUTJE OLIJFOLIE

1 THEELEPEL CITROENSAP

PEPER EN ZOUT

EXTRA

SNEEËN ZURDESEMBROOD, GEROOSTERD



## STAP 1 COQUILLES

Koop verse coquilles in de schelp. Volgens Sergio Herman (zie ook pagina 70) zijn Schotse en Franse de beste kwaliteit. Let erop dat de schelpen gesloten zijn.



## STAP 2 OPENEN

Neem de schelp in een hand met de bolle kant onder en de platte kant boven. Wrik de schelp met een mesje voorzichtig open. Spoel de geopen-de schelp schoon onder koud stromend water.



## STAP 3 LOSSNIJDEN

Snijd de coquilles voorzichtig los van de schelpen, spoel ze af onder koud stromend water en dep ze droog. Snijd het restvlees (de 'mantel' en het oranje koraal) weg tot je de blanke coquilles overhoudt. Snijd de coquilles horizontaal in plakjes.

## STAP 4 GAREN

Doe alle plakjes in een kom. Besprenkel ze met olijfolie en enkele druppels citroensap. Voeg versgemalen fleur de sel en peper toe. Laat alles minimaal 20 minuten staan: de rauwe coquilles worden 'gegaard' door het zure sap.



## STAP 5 SERVEREN

Maak de avocado schoon en prak het vruchtvlees met een vork (dat mag grof, gebruik in elk geval geen blender). Meng er een scheutje olijfolie en een beetje citroensap door en breng op smaak met peper en zout. Maak een van de coquilleschelpen schoon en droog en leg de plakjes coquilles hierop met een schep guacamole. Eet er zuurdesembrood bij. Serveer de guacamole er los bij.

