



Fruits de mer

Fruits de Mer

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 8 coquilles
- 🍷 8 reuze garnalen, ongepeld
- 🍷 1 scheutje olijfolie
- 🍷 peper en zout
- 🍷 500 g mosselen
- 🍷 2 maïskolven
- 🍷 2 el kruidenboter
- 🍷 100 g zeekraal
- 🍷 5 takjes platte peterselie
- 🍷 10 gr verse bieslook
- 🍷 5 takjes dille
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 1 citroen
- 🍷 4 el olijfolie, extra vergine
- 🍷 1 tl grof zeezout
- 🍷 60 g aioli
- 🍷 100 g surimi flakes
- 🍷 125 g wakame
- 🍷 100 g ansjovis, vers
- 🍷 100 g rivierkreeften
- 🍷 50 g viseitjes van de zalm
- 🍷 1 zakje ijsklontjes

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Ontdooi de coquilles.
2. Besprenkel de garnalen en coquilles met olijfolie, peper en zout.
3. Bak de garnalen ongeveer 4 minuten in een pan op hoog vuur.
4. Haal de garnalen uit de pan en bak de coquilles in dezelfde pan in ongeveer 1-2 minuten aan beide kanten gaar.
5. Zet apart.
6. Bereid de mosselen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Blancheer de maïskolven, snijd in stukken en gril met de kruidenboter in een grillpan.
8. Blancheer de zeekraal 3 minuten in hetzelfde kookvocht als van de maïs.
9. Laat uitlekken.
10. Snijd voor de vinaigrette de peterselie, bieslook en dille fijn.
11. Pel en snipper de knoflook.
12. Rasp het gele gedeelte van de schil van de citroen.
13. Meng de kruiden, knoflook, citroenrasp, extra vergine olijfolie, zwarte peper en het zeezout in een kom.
14. Roer door en voeg het sap van een halve citroen toe.
15. Serveer de rest van de citroen eventueel in schijfjes bij de Fruits de mer.
16. Serveer de aioli in een schaal.
17. Vul een groot (diep) bord of schaal met ijsklontjes.
18. Verdeel de garnalen, coquilles, mosselen, maïskolven, zeekraal, surimi, wakame, ansjovis, rivierkreeftjes en viseitjes over het ijs.
19. Zet de schaaltes met vinaigrette en aioli ertussen.
20. Serveer koud en eventueel met extra brood.

