

COQUILLES ST JQUES MET AMANDEL

Benodigdheden : voor **4** personen

16	st	Coquilles St Jaques
4	teentjes	Look
1	st	Sjalot – grote
5	gr	Peterselie en rozemarijnblaadjes
20	gr	Amandelschilfers
20	gr	Broodkruim – chapelure
1	handje	Amandelschilfers voor de afwerking

Bereidingstijd: 25 minuten

Werkwijze :

Snipper 1 grote sjalot en 4 teentjes look.

Doe wat olijfolie in een pan en stoof tot zij glazig zijn. Haal ze uit de pan.

Verhit de grill in de oven.

Hak ondertussen 5 gram peterselie en wat rozemarijnblaadjes.

Verhit terug wat olijfolie in een pan en bak 16 drooggemaakte coquilles St Jaques kort aan.

Schep deze over in een ovenschaal.

Lepel de knoflook en sjalot erover en bestrooi met peterselie en rozemarijn.

Strooi er ook nog 20 gram amandelschilfers en 20 gram chapelure over.

Zet de schaal nu onder de grill totdat de chapelure begint te kleuren.

Kleur eventueel nog een paar eetepels amandelschilfers in een pan.

En gebruik dit als afwerking.

Een stukje fnas brood erbij is wel tof.

Smakelijk eten.

=====