



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



## **Chef**

Didier Verbelen

---

## **Recept**

Kort gebakken coquille  
Coquilles - buikspek - bloedworst - knolselder - trostomaatje -  
citroenbommetjes



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

## Aantal personen

- 4 personen

## Ingrediënten

- 12 coquilles
- 2 dikke sneden buikspek
- 1 bloedworst
- ¼ knolselder
- 12 tomaten
- sap van 1 citroen
- 1 koffielepel agar agar
- 1 takje dille
- Blaadjes postelein
- Blaadjes sakura cress
- 4 viooltjes

## Bereiding

Verwijder de schil van de tomaten door ze enkele seconden in kokend water onder te dompelen. Kruid ze met peper en zout.

Bind het citroensap met agar-agar.

Snij de knolselder in blokjes en kook ze gaar. Pureer de gare knolselder

Bak het buikspek en de bloedworst.

Schroei de coquilles kort aan.

Verdeel de knolselderpuree, de tomaten, bloedworst, spek en coquilles over de borden. Garneer met wat dille, postelein, sakura cress, een viooltje en citroenbommetjes (pareltjes met agar agar gebonden citroensap).



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM