Coquille van eryngii met salsa en citrusbotersaus



Ingrediënten

10

- 250 g Bresc Salsa met grove tomatenstukjes
- 125 g roomboter (vacuüm)
- 125 g roomboter (saus)
- 125 g Bresc Gehakte sjalot
- 3 dl witte wijn
- 3 dl sinaasappelsap
- 3 dl groentebouillon
- 3 dl kookroom
- 15 st eryngii
- cress
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Gehakte sjalot 1000g



Bresc Salsa met grove tomatenstukjes 1000g

Bereidingswijze

Borstel de paddenstoelen schoon. Verwijder de hoedjes en snijd 12 dikke plakken (2 per paddenstoel). Plaats de plakken met zout, peper en roomboter in een vacuümzak en trek vacuüm. Gaar op 80 °C gedurende 20 minuten. Laat afkoelen en dep droog. Kook de witte wijn, sinaasappelsap, bouillon en de sjalot tot een derde in. Schenk de room bij de ingekookte massa en breng aan de kook. Zeef de saus en monteer met de boter. Bak de "coquilles" in olie goudbruin en breng op smaak met peper en zout. Schep de salsa op een bord en plaats hierop drie coquilles van enryngii. Werk af met de citrussaus en cress.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000