Coquilles in de schelp van de BBQ



Ingrediënten

10

- 30 coquilles (plus schelpen)
- 3 dl kokosmelk
- 5 limoenen
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 25 g Bresc Gemberpuree
- 25 g Bresc WOKpeper
- 1 bosje koriander
- 50 g vissaus
- 10 bospeentjes
- 20 stengels bosui
- 3 stronkje paksoi
- zonnebloemolie

Gebruikte Bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g

Bereidingswijze

Steek de BBQ aan. Marineer de coquilles met het citroengras, gember, wokpeper en wat limoenrasp. Schep ze in de schelpen, schenk er een beetje kokosmelk op en breng op smaak met een beetje vissaus. Snijd de limoen in plakken. Snijd de bospeentjes in tweeën en haal de paksoi los. Marineer ze, samen met de stengels bosui, met een klein beetje olie. Snijd de koriander grof. Zet de coquilles op het BBQ rooster en laat ze erop staan totdat het vocht gaat koken. Gril ondertussen de groentes en breng ze iets op smaak met peper en vissaus. Serveer ze samen, garneer met de koriander en plakken limoen.

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