Kokkels met mie



Ingrediënten

10

- 3 kg tapijtschelpen
- 3 kg kokkels
- 100 g Bresc Knoflook gehakt
- 100 g sjalotten gehakt
- 25 g Bresc WOKpeper
- 2 bosje koriander, grof gesneden
- 75 g Bresc Citroengraspuree
- olie om in te bakken
- vissaus
- versgemalen zwarte peper
- 3 pakje mie
- 50 g Bresc WOKpeper
- 3 dl witte wijn
- 5 citroenen

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g

Bereidingswijze

Wel de mie 1 à 2 minuutjes in ruim water, giet af en spoel af met koud water. Spoel de schelpen goed in koud water, doe dit minstens twee keer zodat je al het mogelijke zand kwijt raakt. Gooi de schelpjes die kapot zijn of niet uit zichzelf (of als je er tegenaan tikt) dichtgaan gelijk weg. Neem een grote pan en voeg wat olie toe. Doe de schelpen in de pan en strooi hier gelijk ruim wat peper overheen. Voeg daarna de knoflook, sjalot, wokpeper en de citroengraspuree toe. Bak het kort totdat de schelpjes opengaan en er vocht los komt. Blus af met de wijn en stoof het nog een minuutje door. Roerbak ondertussen de mie heel kort in wat hete olie en breng op smaak met een beetje vissaus, peperstukjes en gemalen peper. Serveer met citroen en de gebakken mie en strooi er de grof gehakte koriander over.

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