

# Gegrilde coquille met toast champignon, champignonsoep en zoete aardappelcreme



## Ingredienten

### Aardappelcreme:

- 3 zoete aardappelen
- 1 peper en zout
- 3 dl kippenbouillon
- 1 dl room

### Champignonsoepje:

- 250 gr champignons, Parijse
- 1 gezouten boter
- 1 dl room
- 3 dl kippenbouillon
- 1 sap van citroen
- 1 klontje boter

### Champignons:

- 250 gram mix van bospaddenstoelen
- 1 teentje knoflook
- 1 half sjalotjes, fijngesneden
- 1 halve el platte peterselie
- 1 biter, peper en zout

### Sint jakobsschelpen:

- 6 verse sint jacobsvruchten
- 1 fleur de sel
- 1 citroensap

## **Zuurdesembrood:**

# **Bereiding**

### Zoete aardappelcreme:

Schil de aardappelen en kruid met peper en zout. Stoof ze aan in boter, zonder te verkleuren. Voeg bouillon en room toe en kook zachtjes gaar. Giet af en bewaar het vocht. Pureer fijn in mixer met wat kookvocht en voeg eventueel wat verse room toe.

Zeef door een fijne zeef.

### Champignonsoepje:

Snij de champignons in vier, stoof aan in zoute boter en voeg room, bouillon en citroensap toe.

Mix glad met staafmixer, zeef door een fijne zeef.

### Zuurdesembrood:

Steek mooie toastjes uit en bak ze krokant in wat olijfolie. Snij de schoongemaakte bospaddenstoelen in stukjes, bak met knoflook en sjalot in de boter, kruid met pezo en werk af met de peterselie.

### Jakobsschelpen:

Halveer, en gril ze kort aan beide zijden tot ze mooi krokant aan de buitenzijde zijn, en binnenin nog glazig. Werk af met fleur de sel en wat citroensap.

Leg midden op het bord een toast, doe er wat aardappelcreme op en bedek met de bospaddenstoelen. Schuim het soepje nog even op met de mixer en lepel rond de toast. Verdeel er de sintjakobsvrucht omheen, lepel nog wat aardappelcreme bij en werk eventueel af met jonge tatsoiblaadjes.