

Papillot van schelpen met venkel en citroengras



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten

voor 4 personen:

- 12 kleine scheermessen
- 12 amandelschelpen
- 30 kokkels
- 8 teentjes knoflook, ongepeld
- 2 stengels citroengras
- 1 venkelbol met loot
- 12 takjes verse tijm
- 8 eetl olijfolie
- 8 eetl droge, witte wijn
- 1½ citroen
- Zeezout, zwarte peper van de molen

Bereiding

- 1 Spoel de schelpen grondig in koud water en laat ze uitlekken.
- 2 Leg vier dubbele vellen bakpapier klaar (ter grootte van ongeveer een A3-vel).
- 3 Snijd het loof van de venkel en houd dit apart. Snijd de venkelbol met behulp van een groenteschaaf in fijne plakjes van ongeveer 1 mm.
- 4 Verdeel de venkel over de vellen bakpapier en schik er de schelpen op.
- 5 Kneus de knoflookteentjes en leg ze tussen de schelpen.
- 6 Snijd de citroengrassstengels overlangs in twee en leg telkens een halve stengel citroengras bij de schelpen.
- 7 Meng de olijfolie met de witte wijn en sprenkel dit over de schelpen. Schik er tot slot de takjes tijm bij en kruid met een snuifje zeezout en zwarte peper van de molen.
- 8 Plooi de papillot toe en vouw de randen stevig dicht.
- 9 Verwarm de oven voor op 180°C.

- 10 Schik de papillotten op een ovenplaat en zet ze circa 10 à 12 minuten in de oven.
- 11 Laat ze nog even rusten uit de oven en serveer.
- 12 Bestrooi de schelpen met het venkelloof wanneer je de papillotten opensnijdt.
- 13 Eventueel kan je er verse pasta of geroosterd brood bij serveren.