

Lolly van gebakken coquille



Ingrediënten

Bereiding

Dit heerlijke recept van tv-chef Ramon Brugman voor een spiesje van coquilles is een geweldig hapje wanneer je gasten ontvangt. Het ziet er geweldig uit zonder dat het veel tijd in beslag neemt, perfect dus! Het sojaglaazuur zorgt voor de welgekomen umamibom en staat in mooi contrast met het delicate van de coquille. De sesamzaadjes maken dit hapje helemaal af.

Ingrediënten

Voor 3 personen

100 ml Sojasaus

1 el Honing

sap van een halve limoen

1 cm gemberwortel

2 el Mirin

1 mespuntje sambal oelek

12 Coquilles

1 el wit sesamzaad

1 el Zwart sesamzaad olie om in te bakken

Bereiding:

Snijd voor het soja-glazuur de gember in plakken, meng alle ingrediënten in een pannetje en breng de sojasaus aan de kook. Kook de sojasaus in tot hij stroperig wordt en laat het glazuur afkoelen.

Maak de coquilles schoon en dep ze droog met keukenpapier.

Rooster het sesamzaad in een droge koekenpan tot ze geurig zijn, schep het zaad uit de pan en laat het afkoelen. Schenk een scheutje olie in de koekenpan en laat de pan heet worden. Bak de coquilles aan beide kanten bruin, schep de coquilles uit de pan en veeg de pan schoon met keukenpapier. Verwarm opnieuw de pan tot hij heet is en schenk 3 el soja-glazuur in de pan. Leg de coquilles in de pan, bak ze kort aan beide kanten. Schep de coquilles uit de pan, bestrooi ze met het geroosterde sesamzaad en steek in iedere

coquille een lollystokje.

Leg de lolly's op een schaal en serveren maar!