

coquilles met jus van butternut gel van witte umeboshi gedroogde zalmhuidchips



Ingredienten

- 3 coquilles
- Olie
- 1 butternut
- umeboshi
- 15 g agaragar
- zalmhuid

Bereiding

COQUILLES

Verhit een scheutje olie in een pan en leg de coquilles erin. Bak ze kort bruin aan de onderkant en haal vervolgens de pan van het vuur. Draai de coquilles om en laat nu ook de andere kant bakken in de resterende hitte. Het is belangrijk dat de pan niet té warm wordt, je moet de coquilles slechts kort dichtschroeien langs beide kanten. Kruid met peper en zout.

BUTTERNUTJUS

Schil de butternut en snijd het vruchtvlees in stukken. Kook in ruim water, pureer met een staafmixer en laat vervolgens uitlekken in een zeef of handdoek. Het vocht vang je op en kruid je goed met peper en zout, dit is de jus. De puree kan je bewaren en gebruiken voor een ander gerecht

GEL VAN UMEBOSHI

Mix de umeboshi en passeer door een zeef zodat je een soort pasta overhoudt. Voeg er 15 g agaragar aan toe. Afhankelijk van de zuurte van de umeboshi moet je meer of minder agaragar toevoegen. Een zure umeboshi breekt de agaragar meer af dan een lichtzure umeboshi.

ZALMHUIDCHIPS

Laat de zalmhuid een nachtje drogen in de voedseldroger en snijd dan in de gewenste grootte. Frituur ze in de friteuse zodat je zalmhuidchips krijgt. Kruid met peper en zout.

AFWERKING

Leg de coquilles op een bord en giet er de butternutjus over. Op elke coquille leg je een dotje umeboshi. Op die dotjes leg je telkens een stukje zalmhuidchips. Werk af met een stengeltje bieslook