



*Bijzondere wijn
met een verhaal*

Coquilles met citrus beurre blanc

Ingrediënten (4 personen)

- 12 coquilles
- 1 sjalot, gesnipperd
- 100 ml droge witte wijn
- 1 sinaasappel, schil geraspt en geperst
- 60 g koude, ongezouten boter, in blokjes + extra om te bakken
- 80 g pancetta
- 1 sneetje witbrood
- 125 ml slagroom
- Zout & witte peper

Bereidingswijze

1. De beurre blanc

Doe de sjalot, witte wijn en 50 ml sinaasappelsap in een steelpan op middelhoog vuur en laat gedurende **ca. 10 min** op laag vuur **tot 1/3 inkoken**. Zeef het mengsel door een fijne zeef. Zet het vuur lager. Roer de slagroom erdoor en laat **10 min inkoken**. Haal de pan van het vuur en roer met een garde de koude boter 1 voor 1 door het mengsel. Roer het sinaasappelrasp erdoor. Breng op smaak met peper en zout.

2. De pancetta

Hak ondertussen de pancetta met het brood fijn in het hakmolentje. Verwarm een koekenpan zonder olie of boter en bak het mengsel 5-7 min tot lichtbruin en knapperig. Laat op een bord afkoelen.

3. De Coquilles

Dep de coquilles droog. Bak ze op hoog vuur **1 min per kant** in een klontje boter. Breng op smaak met peper en zout.

4. Maak het af

Schep een lepel beurre blanc in diepe borden. Schik hierop 3 gebakken coquilles per persoon en bestrooi met het pancettakruim.

Wijn & spijs

De pure frisheid van L'Évidence tilt de zoetheid van coquilles omhoog, terwijl de fijne mousse en citrusaroma's de citrus en boter **naadloos** oppakken. Een combinatie die zó klassiek is dat hij bijna vanzelfsprekend lijkt - maar dat nooit is.