

# Coquilles met Noordzeegarnalen, cèpes, andijvie en saus met Noilly Prat en citroen.

Een feestelijk gerecht met pure producten en een doordachte techniek, zoals bereid door Jorssen Soulmate: Chef Michaël Rewers.

## Bereidingswijze

### 1. Garnalen pellen en sausbasis

Pel de garnalen en bewaar koppen en pantsers. Fruit de sjalotten zacht in een pot. Voeg de garnalenkoppen toe en zet kort aan zonder te laten kleuren. Bevochtig met de kippenbouillon tot alles net onder staat. Laat zacht trekken zoals een thee gedurende ongeveer 15 minuten. (niet laten koken)

### 2. Coquilles voorbereiden

Open de coquilles, verwijder voorzichtig de sluitspier en spoel ze kort in ijswater om eventueel zand te verwijderen. Dep droog en bewaar koel tot het bakken.

### 3. Saus zeven en reduceren

Zeef de saus en druk de koppen goed aan zodat alle smaak vrijkomt. Laat de bereiding daarna rustig reduceren tot een geconcentreerde saus met veel smaak.

### 4. Cepes bakken

Bak de cèpes (eekhoortjesbrood) in voldoende boter met een klein scheutje lookolie tot ze mooi kleuren. Kruid ruim met peper en zout. Neem de pan van het vuur en meng er de fijngesneden bieslook onder.

### 5. Andijvie aanzetten

Verhit een pan met boter en voeg een scheutje kippenbouillon toe samen met peper, zout en een snuifje verse nootmuskaat. Breng dit kort aan de kook zodat kruiding en vocht goed gemengd zijn. Voeg de grof gesneden andijvie toe en laat zeer kort garen tot ze net begint te slinken.

### 6. Coquilles bakken

Verhit een pan met arachideolie. Kruid de coquilles met peper en zout en leg ze in de hete pan. Laat ze liggen tot ze mooi kleuren. Draai om, voeg een klont boter toe en arroseer de coquilles kort. De coquilles moeten glazig blijven binnenin.

### 7. Saus afwerken

Monteer de gereduceerde saus met koude boter. Voeg een klein scheutje Noilly Prat toe en werk af met enkele druppels citroensap voor frisheid.

### 8. Dresseren

Leg de andijvie op het bord. Verdeel er enkele garnalen op en lepel een kleine hoeveelheid saus. Plaats de coquilles, schik de cèpes er rond en werk af met nog enkele garnalen en een lepeltje saus. Kruid eventueel met grof zout en versgemalen peper.



## Driven by Soulmates

Jorssen introduceert met trots zijn eerste Soulmate: Michaël Rewers, chef van Bistrot du Nord en jurylid van Celebrity MasterChef Vlaanderen. Zijn gedrevenheid, oog voor detail en pure passie voor vakmanschap weer spiegelen de waarden van Jorssen en BMW. 2026 belooft een culinair hoogstaand jaar te worden in de wereld van Jorssen.

### Ingrediënten (voor 4 personen)

#### Hoofdingrediënten

- 12 Verse coquilles
- 250–300 g Grijze Noordzeegarnalen, ongepeld
- 250 g Cèpes (eekhoortjesbrood)
- 3 Stronken andijvie

#### Voor de saus

- 2 Sjalotten, fijngesneden
- 500 ml Kippenbouillon
- Boter
- Noilly Prat Vermouth
- Enkele druppels vers citroensap

#### Om te bakken en af te werken

- Arachideolie
- Boter
- Lookolie
- Peper en zout
- Nootmuskaat
- Bieslook
- Grof zout