

Coquille

Met soja marshmallow & Ponzu
Vinaigrette

Coquille prepareren & bakken

Coquille
Paletmes

Steek het paletmes in de coquille en open hem. Verwijder kuit en baard en spoel met lauwwarm water af. Meteen droog deppen met papier. Bak de coquille in de schelp door de coquille met het vlees naar beneden aan te schoeien in een hete pan.

Marshmallow Soja

120 soja saus
300 eiwit
150 suiker
10 gelatine

Keukenmachine
Pannetje
Bak
Water
Thermometer

Sla de eiwitten samen met een klein beetje suiker luchtig in de machine. Week de gelatine in een bakje met water. Breng intussen de sojasaus met suiker aan de kook. Verwarm tot 120 graden. Los de geweekte gelatine op in de sojasaus. Giet de hete massa over de luchtig draaiende eiwitten. Laat 10 minuten doordraaien.

Giet de massa in een bak en laat opstijven in de koelkast.

Ponzu vinaigrette

2 teentjes knoflook
Halve rode ui
1 rode peper
1 El sesam olie
1 flesje ponzu
50 gr soja saus
30 gr. Gember.
2 El suiker

Snijdt peper, ui, gember en knoflook fijn. Fruit de gesneden ingrediënten aan in pannetje. Bestrooi met suiker en laat licht karameliseren. Blus af met sojasaus en ponzu. Breng op smaak met sesamololie en soja olie.

Bord opmaken

Zoet-zure radijs
Asperge
Wakame
Ingelegde gember
Sesamzaadjes

Schil 4 dikke asperges. Onderaan 1.5 tot 2 cm wegsnijden. Snijd daarna met een dunschiller linten van de asperges. Maak aan met de ponzu vinaigrette zout en peper. Leg de schelp met de gebakken coquille in het midden van het bord. Giet een goede lepel vinaigrette over de coquille. Leg er wat wakame, zoetzure radijs, ingelegde gember en de marshmallow op. Beetje afgarnen met sesamzaadjes.

