

Beste kookvrienden,

We stevenen af op de eindejaarsfeesten. Ik wil jullie dan ook een feestelijk entree meegeven.

## **Coquille met gekonfijte sjalot met een nage van Briekaas**

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 dikke coquilles (Sint-Jakobsnoten) of 8 middelmatige
- 3 dikke sjalotten
- 2 dl rode Portowijn
- 1 koffielepel suiker
- tijm

Voor DE NAGE

- 1 ui
- 1 kleine prei
- 2 stengels selder
- 4 a 5 dl visfont ( bokaal kant en klaar)
- 150 gr briekaas zonder korst
- peper en zout
- olijfolie en boter
- ½ teentje look
- scheutje room

Bereiding:

- Snijd de sjalotten in fijne julienne en stoof ze in boter tot ze glazig zijn.  
Blus met de port en suiker en voeg wat tijm toe.  
Laat op een zacht vuurtje inkoken tot de port volledig is opgenomen en er een mooie vaste confituur ontstaat.
- Stoof voor de nage de ui, selder, prei en look aan. Bevochtig met de visfumet en laat op een zacht vuurtje trekken.  
Voeg de Brie toe en laat smelten.  
Voeg een scheutje room bij en mix het geheel.
- Laat nog even inkoken en kruid met peper en zout.

- Bak de coquilles langs beide kanten mooi goudgeel in een beetje olijfolie en boter (1 minuutje aan elke kant). De coquille mag binnen nog een beetje glazig zijn. Opgelet ... als je de coquilles te lang bakt worden ze taai!
- Het bord mag versierd worden met wat druppels super fijne olijfolie.



Laat het jullie smaken.

Jullie hobbykok  
Thierry

Indien vragen op reacties mogen jullie mij steeds mailen op [thierry.dewallef@skynet.be](mailto:thierry.dewallef@skynet.be)