Coquilles van koningsoesterzwam - limoen pastinaak - gegrilde asperge - prei - pistou

In september daagden we alle chefs uit horeca en grootkeuken uit dé ultieme veggie interpretatie van een klassieker uit hun koksmuts te toveren. Uit de vele inspirerende recepten koos onze vakjury 5 winnaars.

Margaux Geeroms | What the food

>> beats Coquilles St. Jacques



Ingrediënten

- 10 koningsoesterzwammen
- 200 g Alpro Bakken & Braden
- 2 blokjes groentebouillon
- 20 g look
- 10 el sojasaus
- 1 prei
- 1.5k g hele groene asperges (40 stuks) - Ardo
- 500 g pastinaak rustica - Ardo
- 4 eetlepels miso
- een scheutje Alpro THIS IS NOT M*LK

- sap van 2 limoenen
- zeezout
- olijfolie
- verse kruiden als garnituur (tuinkers, viooltjes)
- voor de pistou (optioneel, je kan ook druppels olijfolie gebruiken)
- 2 plantjes basilicum
- 8 teentjes knoflook
- 8 eetlepels extra vierge olijfolie
- zout

Methode

1. Haal de hoedjes van de oesterzwammen. Snij de steel in rondjes met 2cm dikte. Maak met een mes inkepingen aan beide kanten, in een roostertje.
2. Voor de pistou: meng alle ingrediënten in een blender of mix met de staafmixer, zet koel opzij.
3. Kook de bouillon samen met de miso. Voeg de 'coquilles' toe en laat 8 minuten koken. Neem de coquilles uit de pot en zet opzij.
4. Breng nog een pot met water aan de kook voor de pastinaak. Snijd de pastinaak in schijfjes. Laat de pastinaak zo'n 15 minuten koken, tot hij zacht is.
5. Zet een pan op middelmatig hoog vuur, voeg de helft van de boter toe, de look en de sojasaus.
6. Voeg de coquilles toe zodra de boter begint te sissen. Bak de coquilles 2 minuten aan elke kant. Giet tijdens het bakken met een lepel de saus over de coquilles zodat alle smaken goed worden opgenomen.
7. Maak de pastinaakpuree. Giet de pastinaak af en doe in een blender of gebruik een staafmixer. Voeg een goed scheutje plantaardige melk toe, de rest van de boter, het sap van 2 limoenen, zeezout en peper.
8. Verhit wat olijfolie en bak de asperges 3 minuten aan elke kant, kruid met pezo tijdens het bakken.
9. Snij de prei in dunne ringetjes en bak deze krokant.
10. Dreseer het bord: Een veeg puree, 4 asperges er dwars over, dan 3-4 coquilles per persoon en enkele stukjes prei. Afwerking kan met tuinkers, viooltjes of andere eetbare bloemen, en enkele druppels pistou (of olijfolie).

Fotografie

~~Foodphoto~~

Foodstyling

~~Foodphoto~~

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~