

Papillot van kokkels en amandes



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 500 gram kokkels en amandes
- 2 sjalotjes
- 1 stengel selder
- 1 teentje look
- 200 ml witte wijn
- 1 klontje boter
- 1 el dragon fijngehakt
- 1 Zout
- 1 tijm

Bereiding

Snij de sjalotjes en de stengel selder fijn. Stoof aan in de witte wijn samen met de look, een klontje boter, een snuifje zout en een takje tijm. Maak verschillende papillotten van zilverpapier en doe hierin enkele kokkels en enkele amandes. Overgiet met enkele lepeltjes van de jus en bestrooi met fijngehakte dragon, lente-ui en zwarte peper. Zet op de grill gedurende 5 minuten.