



Voor thuis



Gebakken coquille, crème bloemkool, geroosterde bloemkool, hazelnoot, romige truffel saus, tahoon cress.

- Verwarm de saus een pannetje.
- Plaats de coquilles in de oven gedurende 1 minuut op 180 C (hij hoeft niet heet te zijn).
- Snij een klein hoekje van het zakje met de bloemkool crème (er ontstaat nu een spuitzakje).
- Spuit 2 stippen van de crème op het bord.
- Plaats de geroosterde bloemkool en de hazelnoot tussen de crème van bloemkool.
- plaats in deze lijn ook de Tahoon cress.
- Haal de coquille uit de oven en plaats deze op de crème.
- Schep de saus naast de coquille.

