

# JOE'S

# SIGNATURE

# DISH

## Coquille – Pompoen - Salie

*The Healthy Chef*

Recept voor 4 personen

Bereidingstijd: 135 min (inclusief 90 min oven)

### INGREDIËNTEN

#### POMPOEN: BLOKJES EN PUREE

- 1 flespompoen
- 120 gr room

#### KNOLSELDERIJBLOKJES

- 1 knolselderij

#### COQUILLES

- 12 coquilles
- 80 ml zonnebloemolie
- 40 gr boter ongezouten
- 6 verse salieblaadjes
- 1 citroen

#### ZOETZUUR MARINADE

- 10 cl witte wijn
- 10 cl water
- 10 cl azijn
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel zout
- 2 steranijs
- 2 laurierblaadjes
- 4 jeneverbessen

#### KROKANTE SALIE

- 12 verse salieblaadjes (3 stuks per persoon)
- 200 ml zonnebloemolie

#### OVERIG

- Gerookt zout (verkrijgbaar AH)

#### GARNERING

- 40 gr pompoenpitten
- 40 gr panko (broodkruim, te krijgen bij de AH)
- Zout en peper

#### BENODIGDHEDEN

- Snijplank
- Mes
- Ovenslee
- Steelpan
- Bakpan
- Zeef
- Staafmixer
- Stekervorm of kookring 2 a 3 cm diameter

# BEREIDING

## POMPOEN BLOKJES EN PUREE

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Schil de pompoen en snijd deze in blokjes van 3cm bij 3 cm tot je 60 blokjes (ca. 600gr ) hebt. Bedek een ovenschaal met vetvrij papier, doe de pompoenblokjes erin, besprenkel deze licht met olie en doe er zout en peper overheen.
- Rooster de pompoenblokjes in de oven op 160°C gedurende 1,5 uur.
- Wacht tot de pompoen bijna uit de oven kan en doe dan de room (120gr) in een steelpannetje. Zet deze op laag vuur totdat de room zachtjes kookt.
- Als de pompoen klaar is, voeg 40 blokjes in de zacht kokende room. Houd 20 blokjes achter voor de garnering.
- Kook dit 5 minuten door en pureer dan met een staafmixer tot een gladde massa.
- Wrijf de pompoenpuree door een bolzeef en zet deze apart.

---

**WEETJE:** De reden dat je de room kort laat koken, is om de suikers te laten karamelliseren; zo wordt de room heerlijk zoet.

**SNIJPLANK TIP:** Leg altijd een stuk natte keukenrol onder je snijplank. Zo blijft de plank stevig op zijn plek, en voorkom je dat hij wegglijdt.

---

## KNOLSELDERIJBLOKJES

- Snijd de knolselderij net als de pompoen in 20 blokjes van 3 x 3cm en rooster deze 30 minuten op 160°C tot ze mooi gekleurd zijn. Zorg dat je genoeg pompoen overhoudt voor de garnering.  
**TIP:** doe ze bij de pompoen in de oven en laat ze de laatste 30 minuten meeroosteren.

## ZOET-ZUUR MARINADE

- Verwarm de witte wijn, water en azijn in een steelpan.
- Voeg de suiker, zout, steranijs, laurierblaadjes en jeneverbessen toe.
- Breng aan de kook en laat afkoelen.

## POMPOEN ZOET-ZUUR RONDJES

- Snijd de restanten van de flespompoen in dunne plakken (0.5 cm dik).
- Druk rondjes uit de pompoenplakken met een stekervorm.
- Leg de rondjes in een bakje (hier komen later nog de knolselderij rondjes bij).

## KNOLSELDERIJ ZOET-ZUUR RONDJES

- Snijd het restant van de knolselderij in dunne plakken (0,5 cm dik).
- Druk rondjes uit de knolselderijplakken met een stekervorm.
- Leg deze bij de pompoenrondjes in het bakje.
- Kook de marinade 1x op en voeg de pompoen- en knolselderijrondjes hieraan toe. Laat de rondjes een minuutje koken in de marinade. Haal het pannetje van het vuur en laat staan tot je de borden gaat opmaken.

## KROKANTE SALIE

- Verhit 200 ml zonnebloemolie in een steelpannetje tot 180c
- Bak de salie 5 à 7 seconden in de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Sprengel een klein beetje zout over de salie.

---

**TIP:** Wanneer u de temperatuur van de voorverwarmde olie wilt controleren, doopt u voorzichtig de steel van een houten lepel of een houten eetstokje in de olie:

<u>Klaar</u>	De olie begint gestaag te borrelen rond de houten lepel of eetstokje. Klaar om te gaan!
<u>Niet heet genoeg</u>	De olie borrelt nauwelijks rond de houten lepel of eetstokje. Blijf voorverwarmen en test binnenkort opnieuw.
<u>Te heet</u>	De olie borrelt heftig rond de houten lepel of eetstokje. Laat afkoelen en test binnenkort opnieuw

---

## POMPOENPITTENCRUMBLE

Rooster de pompoenpitten zonder olie in een bakpan. Zodra deze licht bruin worden, voeg je de panko toe. Als alle ingrediënten bruin gebakken zijn, doe je er wat zout en peper erbij. Schep over in bakje.

## COQUILLES

- Haal de coquilles met een lepel uit de schelpen en verwijder het oranje deel (koraal) en het witte stukje aan de zijkant (sluitspier). Gebruik je coquilles zonder schelp? Controleer dan alsnog of de sluitspier is verwijderd, zodat je alleen de prachtige, ronde coquillenoet overhoudt.
- Was de coquilles 2-3 minuten onder zacht stromend water.
- Dep de coquilles droog met keukenpapier en zout deze licht, zo krijgen de coquilles een mooie bruine kleur in de pan tijdens het bakken.
- Zet een koekenpan op medium hoog vuur met daarin een klein scheutje olie en bak de coquilles ca. 2 min mooi bruin aan 1 kant en draai deze om.
- Voeg dan de boter en de 6 overige salieblaadjes toe.
- Spatel met een lepel de boter met salie over de coquilles (arroseren)
- Als je op de coquilles drukt en deze veren een klein beetje terug, dan zijn ze klaar (je kunt altijd 1 coquille extra bakken en deze doormidden snijden, als de binnenkant glazig is, heb je een perfecte coquille gebakken).

## AFWERKING

- Plaats een quenelle pompoenpuree links van het midden van het bord en veeg deze naar rechts met een lepel zodat je een mooie oranje achtergrond hebt voor de rest van je producten. [Zie video](#).
- Plaats nu de 3 coquilles op het bord in een speelse driehoek.
- Schik hiertussen de knolselderij en pompoenblokjes zodat je een rondje creëert op het bord.
- Laat de zoetzure rondjes even uitlekken op een papiertje en leg deze nu tussen de coquilles en blokjes in.
- Strooi een theelepel van de crumble over het gerecht en maak af met de knapperige salie (3 per bord), gerookt zout en een paar druppels olijfolie.

Eet smakelijk!



Lou & Martijn  
The Healthy Chef