



## Coquilles Saint-Jacques gegratineerd

*Sint-jakobsschelpen in een romige witte wijnsaus met champignons, gegratineerd in de schelp. Een chique Frans klassiek voorgerecht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

12 sint-jakobsnootjes (coquilles), zonder koraal  
200 gr champignons, fijngesneden  
40 gr boter  
30 gr bloem  
150 ml droge witte wijn  
150 ml volle melk  
100 ml room  
1 sjalot, fijngesnipperd

50 gr geraspte gruyère  
2 el paneermeel  
1 el fijngehakte peterselie  
nootmuskaat, zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en zet de schone lege schelpen of ovenschaaltjes klaar.
2. Smelt de helft van de boter in een pan en fruit de sjalot glazig, voeg dan de champignons toe en bak ze tot al het vocht is verdampt.
3. Doe de champignons even opzij en smelt in dezelfde pan de rest van de boter, strooi de bloem erover en roer een minuut tot een lichte roux.
4. Blus af met de witte wijn en giet er al roerend de melk en room bij tot je een gladde, dikke saus krijgt.
5. Kruid de saus met nootmuskaat, zout en peper en laat ze een paar minuten zachtjes doorkoken.
6. Snijd de coquilles in twee of drie stukken en meng ze samen met de champignons door de saus.
7. Verdeel het mengsel over de schelpen en bestrooi elk met een mengsel van gruyère en paneermeel.
8. Zet de schelpen ongeveer 10 tot 12 minuten in de hete oven tot de bovenkant goudbruin en bubbelend is.
9. Werk af met wat gehakte peterselie en serveer meteen als voorgerecht.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)