



Escargots de Bourgogne (slakken met kruidenboter)

Wijngaardslakken gegratineerd onder een dikke laag look-peterselieboter, hét klassieke voorgerecht uit de Bourgogne. Puur genieten met een korstje brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

24 wijngaardslakken uit blik met 24 lege huisjes
150 gr zachte boter
4 teentjes look
1 bosje platte peterselie
1 sjalot
1 el amandelpoeder

1 snuf zout

versgemalen peper

stokbrood om te serveren

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Pel de look en de sjalot en snipper ze zeer fijn. Hak de peterselie fijn.
3. Meng de zachte boter met de look, de sjalot, de peterselie en het amandelpoeder tot een gladde kruidenboter. Kruid met zout en peper.
4. Laat de slakken goed uitlekken en dep ze droog.
5. Doe een klein beetje kruidenboter in elk leeg huisje, duw er een slak in en sluit het huisje af met nog een royale dot boter.
6. Zet de gevulde huisjes met de opening naar boven in een slakkenschaal of op een bed grof zout zodat ze rechtop blijven staan.
7. Zet de schaal 10 tot 12 minuten in de oven tot de boter bruist en lichtjes goudbruin kleurt.
8. Haal voorzichtig uit de oven, want de huisjes zijn gloeiend heet.
9. Serveer meteen met vers stokbrood om de kruidenboter op te deppen.

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