



Amêijoas à Bulhão Pato (kokkels met look en koriander)

Een klassiek Portugees schelpdiergerecht van verse kokkels gestoofd in olijfolie, look, witte wijn en veel verse koriander, afgewerkt met citroen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 1 kg verse kokkels of venusschelpen
- 5 teentjes look, fijngehakt
- 1 bosje verse koriander, grof gehakt
- 120 ml witte wijn
- 6 el olijfolie
- 1 citroen

Bereidingswijze

1. Spoel de schelpen grondig onder koud water en laat ze minstens 1 uur in gezouten water staan zodat ze eventueel zand loslaten.
2. Gooi alle schelpen weg die openstaan en niet sluiten als je erop tikt.
3. Verhit de olijfolie in een ruime pan en fruit de fijngehakte look zacht tot ze geurt, zonder te kleuren.
4. Voeg de schelpen toe en schep ze even om door de looksmaak.
5. Giet de witte wijn erbij, doe het deksel op de pan en laat de schelpen op hoog vuur openkoken in ongeveer 5 minuten.
6. Schud de pan af en toe zodat alle schelpen gelijkmatig openen. Gooi exemplaren die dicht blijven weg.
7. Voeg de grof gehakte koriander en een royale draai peper toe en schep alles goed om.
8. Werk af met een flinke scheut citroensap en serveer meteen met stevig brood om de saus te soppen.