



## 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 een scheut vers citroensap. Eenvoudig, aromatisch en verbluffend lekker.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE   |
|---------------|----------|---------|-------------|
| 70'           | 10'      | 4       | Voorgerecht |

### Ingrediënten

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

1 citroen

versgemalen zwarte peper naar smaak

## Bereidingswijze

1. Spoel de kokkels grondig onder koud stromend water. Laat ze minstens 1 uur weken in ruim gezouten koud water zodat ze het zand uitspuwen. Spoel daarna opnieuw af.
2. Gooi alle schelpen weg die openstaan en niet sluiten wanneer je er zachtjes op tikt.
3. Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een ruime, diepe pan met deksel. Fruit de fijngehakte look zachtjes aan tot hij geurt maar niet kleurt, ongeveer 1 tot 2 minuten.
4. Voeg de uitgelekte kokkels toe en schep ze goed om zodat ze bedekt raken met de gearomatiseerde olie.
5. Giet de witte wijn erbij, doe het deksel op de pan en laat de kokkels op hoog vuur openkoken. Dit duurt ongeveer 3 tot 5 minuten. Schud de pan regelmatig zodat alle schelpen gelijkmatig garen.
6. Verwijder het deksel en gooi alle kokkels weg die gesloten zijn gebleven.
7. Voeg de grof gehakte koriander toe en breng op smaak met versgemalen zwarte peper. Schep alles voorzichtig om.
8. Pers de citroen uit boven de pan en schep nog eens goed door. Serveer onmiddellijk in diepe borden met het kookvocht.

### Tip

Gebruik uitsluitend kokkels die levend zijn voor het koken. Tik op elke open schelp: sluit hij niet, gooi hem dan weg. Hetzelfde geldt na het koken: gooi alle kokkels weg die gesloten zijn gebleven. Zout het weekwater voldoende, reken ongeveer 30 gr zout per liter water.

### Lekker met

Stevig landbrood of een knapperige baguette om de geurige kookjus mee op te sappen.

### Dranktip

Serveer met een goed gekoelde Portugese Vinho Verde of een droge Alentejo-witte wijn.

---

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