

## **Gegrilde coquilles met groene asperges en serranoham**

Ingrediënten voor 4 personen:

12 coquilles

12 groene asperges

4 plakken Serranoham

2 sjalotjes (gehakt)

120 gr. koude boter

100 ml droge witte wijn

Flinke scheut room

truffelolie

Bereidingswijze

Laat de plakjes Serranoham ± 2 uur drogen in een oven van 80 graden.

Bereiding saus: Bak de fijngehakte sjalotjes kort aan. Voeg vervolgens een scheutje room en 100 ml witte wijn toe en laat dit iets inkoken. Afmonteren met klontje koude boter en op smaak brengen met wat peper en zout.

Blancheer de asperges twee minuten in kokend water.

Grill de coquilles kort om en om in de grillpan. Bestrooi met zout en peper en druppel er wat truffelolie over.

Serveer de groene asperges op het bord. Leg hier de gegrilde coquilles op en garneer deze met de gedroogde Serranoham. Schep de saus rondom de coquilles.

**Wijntip: Prechtl Grüner Veltliner**