



## VONGELE (KOKKELS) IN TOMATENSAUS MET FREGOLA SARDA EN OLIJFOLIE KAVIAAR.

### Receptuur voor 12 pers.

#### Voor de kokkels:

4 kg kokkels  
1 ui  
1 steel prei  
1 winterwortel  
1/2 bosselderij

1 scherm foelie  
2 laurierblaadjes  
20 cl Noilly Pratt  
zout  
olijfolie kaviaar

#### Voor de Fregola:

500 gr Fregola Sarda

de groente van de kokkels peper en zout  
2 ltr bouillon van de kokkels olijfolie  
700 gr tomaten

1 tl gerookte paprikapoeder  
1 el gehakte koriander  
4 draadjes saffraan  
2 tenen knoflook  
2 sjalotten

#### Presentatie:

Schelpen  
Blaadjes koriander

#### Voor de kokkels

Was de kokkels en controleer of ze nog leven. Haal de openstaande schelpen eruit, deze zijn niet goed meer. Snijd de groente fijn en zet op in ruim zout water. Als het water kookt de kokkels erbij doen en laten koken totdat ze open staan. De schelpen afgieten, maar het vocht en de groente bewaren voor de saus. Haal de kokkels uit de schelp en bewaar een paar mooie schelpen voor de presentatie. Vul net zoveel schelpen met olijfolie kaviaar als er personen zijn.

#### Voor de Fregola

Plisseer de tomaten: kerf een kruisje in de kroon van de tomaat. Breng water aan de kook. Als het kookt de tomaten even onderdompelen in het hete water. Daarna meteen in ijswater om af te koelen. Het vel gaat er nu makkelijk vanaf. Snijd de tomaten door en haal het zaad eruit. Snijd de tomaten in blokjes en de sjalotten en knoflook fijn. Leg de saffraan in een kopje lauw water. Verhit wat olijfolie in een ruime pan met een dikke bodem. Fruit de sjalot, knoflook en paprikapoeder licht aan. Voeg de tomaten, groente en saffraan toe en roer door. Laat even inkoken. Voeg dan wat bouillon toe en de Fregola. Roer door elkaar en voeg telkens wat bouillon toe als het dik wordt. De Fregola is na 15 minuten ongeveer gaar.

#### Voor de presentatie

Schep wat Fregola op een rond zwart bord, zodat de bodem bedekt is. Leg hierop wat kokkels in het midden. Garneer af met een schelp en blaadjes koriander. Leg als laatste een schelp met wat olijfolie kaviaar erin in het midden.

#### Heerlijk met een glas Viognier van Paul Mas!

VEEL KOOKPLEZIER EN SMAKELIJK ETEN!

Ab Tamis, Chefkok De Wijnproevers.