



Smaak van de Wadden – De Wadden in vier gangen

Kokkels, pompoen, kokos

Warm tussengerecht
Chef: Youri Hiemstra

Ingrediënten | 4 personen:

- 32 stuks kokkels
- 200 gr basmati rijst
- Kurkuma 1 lepel
- 1 Paksoi
- 1 fles pompoen
- 700 ml Kippenbouillon
- 500 ml kokosmelk
- 100 gr mie
- Zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Weeg vooraf alle ingrediënten af zet de oven op 180 graden.

1. Begin met het schillen van de pompoen. Snijd de pompoen doormidden en haal de pompoenpitten eruit. Snijd de ene helft in gelijke stukken en kook die helemaal gaar met 200 ml kippenbouillon. Pureer de pompoen tot crème dikte. De andere helft doe je met een beetje olie en zout in de oven op 180 graden. Check na 15 minuten of de pompoen gaar genoeg is.
2. Zet een koekenpan op het vuur. Bak de kokkels met een beetje olie en blus af met 500 ml kippenbouillon. Zeef de kokkels en bewaar het vocht van de kokkels. Leg de kokkels koud in je koelkast. Het kokkelvocht zet je op het vuur. Doe de kokosmelk erbij en een halve lepel kurkuma en laat het lekker trekken op zacht vuur.
3. Zet een pan op het vuur met de andere helft kurkuma kook de basmatirijst daarin gaar. Als de rijst gaar is, zeef je de rijst.
4. Kook de paksoi beetgaar in gekookt water.
5. Zet 300 ml olie op het vuur laat de olie tegen het roken aan en doe de mie erin en haal het er gelijk uit zout de mie gelijk beetje na.
6. Bak de rijst en blus de rijst een beetje af met de beetje saus. Leg het op een mooi bord.
7. Doe de kokkels in een pannetje om even beetje te verwarmen.
8. Leg de kokkels op de rijst. Leg daarna de paksoi, pompoen en de crème ernaast. Maak het af met de saus naast het gerecht.

