Coquilles met beurre blanc & krokante spek

4 kleine plakjes ontbijtspek

6 coquilles

50 ml witte wijn

1 sjalot

150 gram roomboter

Bereiding:

Leg op een bord een vel keukenpapier, leg hier de plakjes ontbijtspek op (los van elkaar) en leg hier weer een vel keukenpapier op. Zet dit bord in de magnetron op de hoogste stand voor 90 seconden en haal het bord er weer uit. Verwijder het keukenpapier

Snij een sjalot fijn, gooi dit in een kleine pan en doe hier 50 ml witte wijn bij. Breng aan de kook en laat reduceren tot ongeveer de helft. Haal door een vergiet, gooi de ui weg en doe het vocht terug in pan. Breng weer op temperatuur en doe de roomboter blokje voor blokje er bij om af te monteren. Voeg zout, peper en evt. citroensap toe naar smaak.

Coquilles op hoog vuur aan beide kanten in roomboter 1 minuut dichtschroeien. Leg ze op een bord, beurre blanc er bij en kruimel de ontbijtspek er over heen.