

Coquille met crumble van walnotenpesto

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 snee brood
- handvol walnoten
- handvol peterselie
- ½ teentje knoflook
- 200 ml extravierge olijfolie
- 60 ml (4 el) panko
- 12 coquilles
- 30 g pecorino
- zwarte peper
- zeezout

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor zonder rooster op 220°C. Leg het multiflex ovenblad licht besprenkeld met water op het koude ovenrooster.
2. Plaats het sneetje brood in de micropro grill, sluit met het deksel in de grillstand (lage stand) en warm 3min 30sec voor op 900watt in de microgolf.
3. Doe de walnoten, peterselie en de knoflook in de extrachef en hak fijn.
4. Voeg de olijfolie toe en kruid met peper en zout. Roer alles goed om.
5. Voeg bij dit mengsel de panko en roer nog eens goed om.
6. Leg de coquilles in de voorverwarmde micro pro grill, kruid ze met peper en zout en besprenkel met olijfolie. Sluit met het deksel in de grillstand (lage positie) en grill 1min 30 op 900watt.
7. Leg de coquilles op het multiflexovenblad en leg 1el pesto op elke coquille.
8. Plaats het rooster zo hoog mogelijk in de oven en bak 3min op 220°C hete luchtoven.
9. Werk af met zwarte peper, zeezout en peterselie.