

## Tartaar van coquilles met langoustines

### Ingrediënten voor 4 personen

4 coquilles St. Jacques (St. Jacobsschelpen)  
4 helften van de fraai gevormde waaierschelp van de coquille  
12 langoustines

1 dl olijfolie extra vergine  
½ dl azijn  
roze pepers  
zout  
poedersuiker  
dille  
verschillende slasoorten (frissee, veldsla, rode sla, lollo rosso en lollo bianco)

### Vorbereiding

Maak de dressing van olijfolie, azijn, licht gekneusde roze pepers, zout en een beetje poedersuiker. Snijd de coquilles in kleine blokjes. Roer er 2 eetlepels dressing door. Maak de langoustines schoon. Verwijder de schaal van de staart en verwijder het darmkanaal uit de staart. Bak de langoustines in een klein beetje olijfolie aan.

### Bereidingswijze

Leg 4 helften van de fraai gevormde waaierschelpen op de borden. Verdeel hier het vlees van de coquilles in. Leg de met de dressing aangemaakte sla er omheen. Leg de langoustines op de salade en garneer met de dressing en de dille.

Voor meer visrecepten [klik hier](#).