



# COQUILLE | BLOEDWORST

## Ingrediënten:

4 coquilles  
1 bloedworst  
hazelnootolie  
citroensap  
Fleur de Sel

## Benodigheden:

Shichirin  
Binchotan  
Teppanyaki plaat

## Kamado set up:

directe hitte

## VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open. Plaats de Teppanyaki plaat op de Shichirin, laat goed warm worden.

## BEREIDING

Begin met het eruit halen van de coquilles uit de schelp en bewaar enkel het witte vlees.

Snijd de bloedworst in plakjes van ongeveer de helft van de dikte van de coquilles.

Bak zowel de bloedworst als de coquilles aan beide kanten kort aan (de bloedworst eventueel iets langer, deze moet volledig gaar zijn).

Halveer de coquilles, zodat je mooi het contrast tussen de glazige binnenkant en de gegrilde buitenkant ziet.

Serveer met de plakjes bloedworst en werk af met fleur de sel, enkele druppels hazelnootolie en een paar druppels citroensap.