

## Tussengerecht

Coquille | Parmigiano crema | porcini

1. Plaats op een bord een beetje **zout** (let op dit is niet voor consumptie) en het **zeewier**
2. Pak de **Sint Jacobs schelpen** en plaats deze op het zout zodat de schelp stevig blijft liggen
3. Schep een lepel **Parmigiano crema** in de schelp, smeer het iets uit
4. Snij de **coquille** in plakjes en bestrooi met het selderijzout
5. Plaats de plakjes coquille op de Parmigiano crema
6. Verwarm de **porcini vinaigrette** iets en verdeel over de coquille