

Apprenti van Eric Koolen **Coquillecarpaccio met truffel en knolselderij**

(voorgerecht, ingrediënten voor 2 personen)

Coquillecarpaccio coquilles (4 stuks) knolselderij (100 gram) melk 250 ml 2 sneetjes witbrood, zonder korst olijfolie (1 eetlepel) kwarteleitjes (2 stuks) <i>kookring 10 en 3 cm</i>	Snijd de coquilles in dunne plakjes en leg ze op een groot bord Dek af met huishoudfolie en bewaar ze in de koelkast Snijd de knolselderij in blokjes van 3 cm. Breng de melk aan de kook en kook hierin de knolselderij in 15 minuten gaar. Giet af door en zeef en vang het kookvocht op (dit kookvocht kan later evt. gebruikt worden om de puree smeüiger te maken.) Pureer de knolselderij fijn. Breng op smaak met peper en zout. Steek met de grote kookring (10 cm) rondjes uit het witbrood en met de kleine ring (3 cm) een rondje uit het midden. Smeer beide kanten van het brood in met olijfolie en bak in een koekenpan goudbruin. Breek de kwarteleites boven het gat in de toast en bak op laag vuur tot het begint te stollen.
Truffelvinaigrette kippenbouillon (125 ml) gedroogd eekhoorntjesbrood (5 gram) balsamicoazijn (25 ml) truffeltapenade (30 gr) olijfolie (100 ml) truffelolie (40 ml)	Breng de kippenbouillon aan de kook. Voeg eekhoorntjesbrood toe en laat 5 minuten weken in het vocht. Daarna eekhoorntjesbrood fijnsnijden en terugdoen in de bouillon. Laat afkoelen. Voeg de balsamicoazijn en de truffeltapenade toe en klof de olijfolie en de truffelolie erdoor. (het mengsel in geen gebonden massa, maar een geschifte vinaigrette). Voeg evt zout en peper toe naar smaak.
Opmaak rucola evt. verse truffel om eroverheen te raspen	Opmaak Verdeel de knolselderij over de borden en smeer uit tot een mooie pureecirkel. Leg in het midden het brood met het kwartelei en verdeel daaromheen de plakken coquille. Druppel de vinaigrette eroverheen. Voeg evt zout en peper toe naar smaak. Maak af met beetje rucola en evt. verse geraspte truffel.