

Wijngaardslakken met Knoflookboter



Recept voor 4 personen

Wijngaardslakken met Knoflookboter

Wijngaardslakken met Knoflookboter, in bijna elk Frans restaurant zie je slakken in knoflookboter op het menu staan. Verras jouw gasten tijdens een etentje met het ultieme franse voorgerecht.

De eetbare slakken van Frankrijk hebben een enkele schaal die bruin en wit is en een diameter heeft van ca. 2,5 tot 5 cm. De bekendste escargots komen uit Bourgondië.

Smelt 100 gram boter in een pan op middelhoog vuur en fruit de sjalotjes en slakken 3 tot 4 minuten. Breng op smaak met peper en zout, roer en bewaar in een kom. Hak in de kleine kom van een keukenmachine de knoflook, peterselie en basilicumblaadjes fijn.

Voeg boter, zout en peper toe tot de boter zacht is en de ingrediënten goed gemengd zijn. Schik de gebakken slakken in afzonderlijke ovenvaste serveerschalen; bedek elk gerecht met een flinke eetlepel kruidenboter. Strooi voor het bakken een theelepel paneermeel over de slakken.

Bak 10 tot 15 minuten in een oven van 200 gr tot de boter begint te borrelen en bruin wordt.

Serveer met een knapperig stokbrood om de saus mee op te doen.