

Recept

Coquelet

met amandel prosciutto vulling



<u>Benodigd (4 personen)</u>	<u>Bereidingswijze</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 coquelets (piepkuiken)• 50 ml olijfolie extra virgine• 1 ui gesnipperd• 1 teen knoflook, fijngehakt• 75 gr Parma of Ganda-ham, grof gehakt• 100 gr broodkruim• 125 gr gemalen amandelen• 60 gram grof gehakte amandelen• 1 el rozemarijn, grof gehakt• 1 flinke bos peterselie, grof gehakt	<p>Verwarm de oven voor op 200°C. Fruit de gesnipperde ui, knoflook en ham in 2 el olijfolie. Haal van het vuur en schep in een grote kom. Voeg broodkruim, gemalen amandelen, grof gehakte amandelen en kruiden toe en meng goed. Vul de buikholte van elke piepkuiken met de vulling en maak dicht met een cocktailprikkers. Bestrijk elke piepkuiken met olijfolie, bestrooi met peper en zout en leg op een rooster in het midden van de oven met een bakplaat eronder om het vet op te vangen. Verlaag de oventemperatuur naar 180°C en braad de piepkuikens in ca. 30-40 minuten goudbruin en gaar. Haal ze uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat ze 5 min. rusten. Verwijder de cocktailprikkers.</p> <p>Serveer met aardappelpuree en salade</p> <p><i>Eet smakelijk!</i></p>

Extra informatie:

** Eenvoudig maar zeer rijk van smaak **

** Een jong haantje uit Frankrijk met een gewicht van 400 - 500 gram **

** Reken op één coquelet per persoon **