



## Gegrilde Coquilles met Seranoham

(6 personen voorgerecht)

### Ingredienten:

500gr coquilles 10/20 (12 stuks)  
40gr roomboter  
1 el fijngehakte verse rozemarijn  
100gr Seranoham  
Peper naar smaak

### Garnering:

takjes rozemarijn

### Bereidingswijze:

- Maak de coquilles schoon, spoel ze snel af met schoon water. Zet ze zo koud mogelijk weg liefst net boven 0 °C
- Snij de seranoham op stroken van circa 3 cm breed (je hebt er 12 nodig)
- Rol elke coquille in de ham.
- Smelt de boter en meng met de rozemarijn
- Bestrooi ze eventueel met peper.
- Smelt de boter en meng met de rozemarijn. Bestrijk 1 zijde van de coquilles met de boter, wacht tot deze gestold is en draai de coquilles dan voorzichtig om. Smeer nu da ander zijde in
- Start de BBQ op, temperatuur 235°C
- Is de BBQ op temperatuur, plaats de coquilles op het rooster. Gaar de vis in 2-3 minuten per kant. 1 maal keren.
- Neem de coquilles van het rooster en serveer ze direct op een bedje van rozemarijntakjes..

*Tip: Gebruik GrillGrate BBQ roosters om mooie grillstrepen te krijgen*