**Escargots in lookboter**

slakken

boter

knoflook  
sjalot

peterselie

peper & zout

Koop de slakjes in een blik of een potje, of zoals op de foto, in de schelp.

Pers de gepelde knoflookteentjes. Snijd een sjalotje in zeer fijne brunoise. Hak de peterselie. Meng de boter op kamertemperatuur met deze en de andere ingrediënten en vul de schelpen.

Zet 10 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C tot de boter borrelt.

Dien op met stokbrood.