

“Food for Thought” dinsdag 15 november 2011

Locatie: keukentafel Hansink & De Looper

Recept Gebakken gemengde paddenstoelen voor 6 personen

1 klein teentje knoflook
1 sjalot fijngesneden
6 takjes tijm blaadjes van de takjes geritst
2 grote eetlepels olie
250 gram kastanjechampignons in plakjes gesneden
250 gram shi take paddenstoelen in plakjes gesneden
200 gram oesterzwammen in plakjes gesneden
Flinke scheut medium sherry
Peper en zout
2 in ringen gesneden bosuitjes (garnering)
4 eetlepels fijngesneden bladpeterselie
2 eetlepels fijngesneden bieslook

Bereiding:

Snijd knoflook, sjalot fijn en paddenstoelen in plakjes. Fruit knoflook en sjalot in de olie in koekenpan en bak daarna de paddenstoelen in dit mengsel. Bak totdat de paddenstoelen vocht beginnen los te laten, bestrooi met een beetje zout, peper en de tijm. Wanneer het mengsel wat droger wordt voeg je een flinke scheut sherry toe. Laat even pruttelen en bestrooi voor het serveren met bosuitjes, bieslook en peterselie. Eet hier een lekker broodje bij.

Eet smakelijk, Margreet & Anne