

# Assortiment van gebakken paddenstoelen, dikke spelttoast en crème van peterselie.



## Ingrediënten

## Bereiding

## Ingrediënten voor 4 personen

### Toast van speltbrood

1 speltbrood van bij de bakker • olijfolie

### Crème van peterselie

2 dl mayonaise • 1/4 bosje peterselie • peper en zout • sap van 1/2 citroen  
1/2 teen knoflook, fijngehakt

### Paddenstoelen

500 g paddenstoelen: mix van kastanjechampignons, cantharellen, anijszwam, witte en donkere shimeiji (bundelzwammetjes) • boter • peper en zout  
1 sjalotje, fijngesnipperd • 1 teentje knoflook, fijngesnipperd • 2 el peterselie, fijngehakt • citroensap

### Afwerking

4 sprietjes jonge bieslook • 4 blaadjes tuinmelde • 4 jonge bloemetjes van knoflook

## **Bereiding:**

### **Toast van speltbrood:**

Snij dikke plakken van het speltbrood en toast ze ingewreven met een beetje olijfolie onder een hete grill aan beide kanten tot ze mooi goudbruin zijn.

### **Crème van peterselie:**

Mix de mayonaise in een blender met de peterselie en kruid bij. Breng verder op smaak met wat citroensap en een klein tipje knoflook.

### **Paddenstoelen:**

Reinig alle paddenstoelen, zorg dat ze vrij van zand zijn. Bak ze aan in een goeie klont boter, kruid met peper en zout. Voeg na 2 minuten bakken de sjalot en look toe en bak eventjes mee. Voeg een klontje verse boter en de peterselie toe. Verfris met een paar druppeltjes citroensap. Giet door een zeef.

### **Afwerking:**

Beleg de toast rijk met de champignons. Werk af met puntjes crème, de sprieten jonge bieslook en de andere kruiden.