

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, fijngesnippert • 1 teentje knoflook, fijngesnippert • 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.