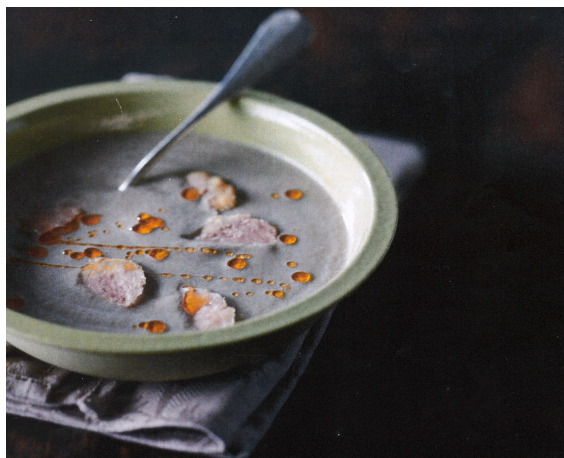


Oesterzwammenveloute met zeeduivelwangen en kreeftenolie



Ingredienten

- 200 g aardappelen
- 300 g oesterzwammen
- 2 tenen knoflook
- 75 g boter
- 75 cl groentebouillon
- 25 cl Melk
- 10 cl zure room
- 4 zeeduivelwangen
- 4 el kreeftenolie

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Bereidingstijd: 80 minuten.

Schil de aardappelen en snij in blokjes. Spoel de oesterzwammen en hak grof. Pel de knoflook.

Smelt 50 g boter in een stoofpan en bak de oesterzwammen 5 minuten. Voeg de aardappelen en de knoflook toe, bevochtig met de groentebouillon en de melk en laat 1 uur zachtjes koken.

Haal de pan van het vuur en mix de inhoud fijn. Zet weer op laag vuur en voeg al roerend de zure room toe.

Kruid bij naar smaak en hou de velouté warm.

Verhit de rest van de boter in een braadpan, leg er de zeeduivelwangen in en bak 3 minuten aan elke kant.

Kruid met peper en zout, haal uit de pan en snij in plakjes.

Verdeel de oesterzwammenvelouté over diepe borden, schik er de zeeduivelwangen in en werk af met de kreeftenolie.

Serveer meteen.