

Bladerdeegbakjes met wijngaardslakken en zurkel



Ingrediënten

- 4 bladerdeegbakjes
- 24 wijngaardslakken
- 10 gram kalfs of varkensgehakt
- 200 gram kleine champignons
- 2 gehakte sjalotten
- 1 ei
- 2 el broodkruim
- 2 teentjes knoflook, uitgeperst
- 1 el gehakte peterselie
- 1 handvol zurkel
- 1 peper en zout

Voor de saus:

- 1 half glas droge witte wijn
- 1 sjalot, gejakt
- 1 sap van een halve citroen
- 1 teentje knoflook
- dl room
- 30 gram boter

Bereiding

Bak de bladerdeegbakjes gedurende 25 minuten in een oven van 180°

Meng het gehakt met 1 gehakte sjalot, 1 teentje uitgeperst knoflook, de peterselie, het ei en het broodkruim. Kruid met peper en zout, rol er kleine balletjes van en blancheer deze in kokend water. Giet af en hou de balletjes warm.

Stoof de champignons in een beetje boter, voeg citroensap toe en kruid met peper en zout.

Doe de champignons bij de balletjes en bewaar het vocht van de champignons.

Stoof de wijngaardslakken in een beetje boter met 1 gehakte sjalot en 1 teentje uitgeperste knoflook.

Deglaceer met de witte wijn, het vocht van de champignons en het vocht van de wijngaardslakken, laat tot

de helft inkoken.

Voeg de room toe en werk af met een klontje boter.

Voeg de gewassen zurkel toe.

Doe alles bij elkaar en meng goed, vul hiermee de bladerdeegbakjes.