

Gebakken paddenstoelen op Normandisch wijze.



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten voor 4 personen:

Toast van speltbrood

- 1 wit briochebrood van bij de bakker
- olijfolie

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
- Glaasje Calvados
- 1 zure appel

Afwerking

- 4 sprietjes jonge bieslook
- 4 jonge bloemetjes van knoflook

Bereiding:

Toast van brood: snij dikke plakken van het brood en toast ze ingewreven met een beetje olijfolie onder een

hete grill aan beide kanten tot ze mooi goudbruin zijn.

Paddenstoelen: Snij de appel in fijne blokjes. 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, de appel en look toe en bak eventjes mee. Flambeer met de Calvados. Voeg een klontje verse boter en de peterselie toe. Verfris met een paar druppelges citroensap

Afwerking: beleg de toast rijk met de champignons Werk af met de sprieten jonge bieslook en de bloemetjes van knoflook.