



## Oesterzwambonbon met olijvenvinaigrette

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Oesterzwambonbon</u></b>                      2,5 grote sjalotten                      2,5 tenen knoflook                      olijfolie                      125 g kastanjechampignons                      190 g oesterzwammen                      60 ml droge witte wijn                      25 g bladpeterselie                      100 g zure room                      24 plakken Serranoham                      zeezout                      peper uit de molen</p>	<p><b><u>Oesterzwambonbon</u></b>                      Pel en snipper de sjalotten en knoflook ragfijn.                      Fruit glazig in olijfolie in circa 2 minuten, pas op niet verbranden.                      Haal de stelen van de kastanjechampignons.                      Snijd de champignons in blokjes. Snijd de oesterzwammen in repen en daarna in kleine stukjes.                      Voeg de champignons en oesterzwammen toe aan de pan met sjalot en verwarm tot al het vocht is verdampt.                      Blus af met witte wijn.                      Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Laat uitlekken in een zeef. Laat circa 4 minuten afkoelen.                      Pluk en hak de bladpeterselie ragfijn en meng samen met de zure room door het champignon/oesterzwammengsel.                      Spreid per 'bonbon' 2 plakken Serranoham naast elkaar uit op een vel plasticfolie.                      Neem omvang van de folie om de bonbons dicht te kunnen draaien.                      Schep in het midden een volle eetlepel oesterzwamvulling en vouw er de ham over.                      Vorm de folie eromheen en draai tot een strak balletje ("bonbon").</p>
<p><b><u>Olijvenvinaigrette</u></b>                      70 g pitloze Taggiasche olijven                      30 g kappertjes                      35 ml Aceto balsamico                      90 ml fruitige Griekse olijfolie                      20 stengels bieslook                      peper en zout</p>	<p><b><u>Olijvenvinaigrette</u></b>                      Hak de olijven met de hand of een keukenmachine fijn.                      Spoel de kappertjes af onder koud water, laat uitlekken en hak grof.                      Meng de olijvenpuree met de aceto balsamico en de olijfolie tot een vinaigrette.                      Snijd de bieslook in stukjes van 0,5 centimeter en voeg samen met de kappertjes toe aan de vinaigrette.</p>
<p><b><u>Appels</u></b>                      4 Granny Smith appels</p>	<p><b><u>Appels</u></b>  <b>DEZE HANDELING NET VOOR HET UITSERVEREN</b>                      Verwijder met een appelboor het klokkenhuis.                      Snijd de appels met de schil met de snijmachine in pakjes van 1 tot 1,5 mm.                      Halveer de plakjes.</p>

# MENU FEBRUARI

## **Eindbewerking**

2 bakjes gemengde sla met bloemetjes

## **Eindbewerking en presentatie**

Leg een beetje gemengde sla in het midden van het bord.

Doe wat dressing over de sla.

Plaats 5 a 6 appelschijfjes dakpansgewijs om de sla heen.

Haal de plasticfolie van de 'oesterzwambonbon' en leg de bonbon op de sla.

Lepel er de olijvenvinaigrette langs.

