MENU

Ratatouille bospaddestoelen

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Amandelcrème 11 sneetjescasinobrood wit 50 g amandelen 2 t knoflook 260 ml volle melk 30 g amandelolie 15 ml hazelnootolie peper en zout	**Amandelcrème** Snij de korstjes van het brood. Bewaar de korstjes voor de croutons. Maak in de vijzel de amandelen fijn. Doe dit in de keukenmachine, samen met de amandelen en de knoflook. Draai dit tot de ingrediënten fijn zijn. Haal de ingrediënten eruit en doe het in een metalen schaal. Voeg dan de melk en beide olies toe. Als het korrelig is; haal het door de fijne zeef. Voeg nog wat melk toe indien de crème te dik is. Doe dan in een spuitzak. Zet in de koeling.
Ratatouille 900 g bospaddenstoelen 40 g roomboter 1 Scheutje olijfolie 4 sjalotten 4 t knoflook peper en zout	**Ratatouille** Maak de bospaddenstoelen schoon, niet wassen. Snijd ze in gelijke stukken. Bak de paddenstoelen in 3 batches. Smelt de boter in een koekenpan en bak hierin de bospaddenstoelen. Snijd de sjalotten en knoflook zeer fijn en voeg toe aan de bospaddenstoelen. Voeg als laatste peper en zout toe. Zet apart in een schaal en warm voor het serveren nog even op in de koekenpan.
Croutons Korstjes van brood 15 g roomboter peper en zout	**Croutons** Snijd de korstjes in blokjes. Smelt de boter in een koekenpan en bak hierin de blokjes bruin. Beweeg ze zodat gaan vastkleven. Bestrooi met peper en zout. Laat ze daarna op keukenpapier uitlekken.
Eindbewerking 12 pl rauwe ham 200 g Parmezaanse kaas 30 g krulpeterselie olijfolie	**Eindbewerking en presentatie** Let 3 à 4 dopjes amandelcrème op een bord. Leg hierop wat bospaddenstoelen en garneer met wat peterselie. Trek stukjes van de plakken ham en leg deze op de paddenstoelen. Rasp er vervolgens wat Parmezaanse kaas overheen en bedruppel met wat goede olijfolie.

MENU

