

## Paddenstoelen menu

### 2 personen

Gure dagen, lange avonden en de paddenstoelen steken ook hun kop weer op: volop tijd voor een echt herfstmenu. Nodig vrienden uit en proef van vier gangen vol geweldige aardse smaken. Vooral de portobello-cappuccino is een echte blikvanger in dit paddenstoelenmenu.

### Paddenstoelenterrine met ham

#### Voorgerecht



30 + 30 minuten + 2 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 2 blaadjes gelatine
- 1000 ml groente- of kippenbouillon, van tablet
- 300 g gemengde paddenstoelen, schoongeveegd
- 200 g gekookte ham, in dikke plakken
- 100 g ricotta
- 1 el olie
- evt. 8 blaadjes salie

**Materiaal:** terrine of cakevorm (500 ml inhoud), vershoudfolie, keukenpapier



#### ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Breng de bouillon aan de kook en blancheer hierin de paddenstoelen 2 minuten.
3. Schep ze uit de bouillon, laat afkoelen en snijd grote paddenstoelen doormidden.
4. Neem 100 ml van de bouillon uit de pan en los hierin de gelatine al roerend op.
5. Bekleed de vorm met vershoudfolie.
6. Bekleed de vorm daarna met de plakken ham en laat de ham aan de bovenkant van de vorm overhangen.
7. Klop de ricotta los met de gelatinebouillon en breng op smaak met zout en peper.
8. Verdeel  $\frac{1}{3}$  van dit mengsel over de vorm.
9. Verdeel  $\frac{1}{3}$  van de paddenstoelen hierover en druk goed aan.
10. Vervolg met een tweede laag ricotta en paddenstoelen.
11. Druk goed aan en maak af met de laatste laag ricotta en paddenstoelen.
12. Vouw de overhangende ham over de vulling en dek de vorm af met folie.
13. Zet de terrine minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.
14. Stort de terrine op een schaal en laat een half uur afgedekt buiten de koelkast op temperatuur komen.
15. Verhit intussen de olie en frituur de blaadjes salie kort.
16. Laat uitlekken op keukenpapier.
17. Garneer de terrine met de salie en snijd de helft van de terrine in 4 plakken.
18. Morgen bij de lunch heeft u dan nog een halve terrine.

**TIP:** Lekker met geroosterd brood.

**TIP:** Een rijpe, milde en toch frisse Pinot Blanc ziet paddenstoelen helemaal zitten.

## Portobello-cappuccino

### Tussengerecht

 20 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

-  10 g gedroogde paddenstoelen
-  ½ groentebouillonblokje
-  1 tl boter
-  kleine sjalot, fijngesnipperd
-  1 portobello
-  2 takjes tijm
-  1 tl bloem
-  ½ tl olie
-  evt. truffelolie
-  50 ml room

**Materiaal:** keukenpapier, staafmixer

#### ZO MAAK JE HET:

1. Week de gedroogde paddenstoelen in 250 ml kokend water en los de bouillontablet hierin op.
2. Verhit intussen de boter in een (soep)pan met dikke bodem en fruit hierin de sjalot circa 4 minuten.
3. Snijd van de portobello 2 dunne plakjes en snijd de rest fijn.
4. Voeg de fijngesneden portobello en de blaadjes van 2 takjes tijm toe aan de sjalot en bak nog een paar minuten.
5. Bestrooi met de bloem en bak kort mee.
6. Giet de bouillon met de geweekte paddenstoelen erbij en breng al roerend aan de kook.
7. Laat de soep circa 10 minuten zachtjes koken.
8. Bak intussen de plakjes portobello in de olie aan beide kanten goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
9. Klop de room met een snufje zout lobbijg en zet in de koelkast.
10. Pureer de soep met een staafmixer helemaal glad en breng op smaak met peper en eventueel een paar druppels truffelolie.
11. Schenk de soep in glaasjes en schep er een lepel room op.
12. Garneer met de plakjes portobello en de rest van de tijm.



## Herfstpastei met biefstuk

### Hoofdgerecht

 15 + 20 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

-  2 (kogel)biefstukken, van gelijk formaat
-  1 el olie
-  100 g gemengde paddenstoelen, gehalveerd, schoongeveegd
-  1 klein takje rozemarijn, naaldjes
-  ½ pakje diepvriesbladerdeeg, ontdooid
-  50 g champignonpaté of paté, in 2 stukken
-  1 ei, losgeklopt
-  ½ el maanzaad

**Materiaal:** keukenpapier, bakplaat met bakpapier

#### ZO MAAK JE HET:

1. Dep het vlees goed droog met keukenpapier en bestrooi rondom met zout en peper.
2. Verhit de olie in een koekenpan op middelhoge stand en bak hierin de biefstukken rondom in 15 seconden per kant aan.
3. Leg ze direct op een stuk keukenpapier om af te koelen, prik niet in het vlees.



4. Bak de paddenstoelen met de rozemarijn kort om en om aan in het bakvet.
5. Neem uit de pan en laat afkoelen.
6. Steek of snijd uit 4 plakjes bladerdeeg zo groot mogelijke cirkels.
7. Verwarm de oven voor op 220°C.
8. Leg 2 cirkels deeg op de bakplaat.
9. Leg op elke cirkel een stukje paté met hierop een biefstuk.
10. Verdeel de paddenstoelen erover en laat daarbij de randen van het deeg vrij.
11. Maal wat zout en peper erover.
12. Bestrijk de randen van het deeg licht met water en dek af met de overige 2 deegcirkels.
13. Druk de randen goed op elkaar en bestrijk de pakketjes met wat ei.
14. Steek uit de laatste 2 deegplakjes blaadjes en plak deze vast op de bovenkant.
15. Bestrijk ook de blaadjes met ei en bestrooi de pakketjes met maanzaad.
16. Schuif de bakplaat zo laag mogelijk in de oven en bak de pakketjes in 15-20 minuten goudgeel.
17. Serveer direct.

**TIP:** Lekker met een frisse salade

**TIP:** Superieur met een krachtige Bordeaux Supérieur en behaaglijk warm met een Merlot.

## Herfstfriandises

### Nagerecht



30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

-  100 ml notenijs
-  100 g witte chocolade, grof gehakt
-  4 amandelen
-  4 dadels, zonder pit
-  4 gedroogde vijgen
-  kaneelpoeder
-  8 bitterkoekjes
-  glazuurstift (bakproducten) of 1 zakje wit glazuur
-  75 gram witte marsepein
-  4 walnoten, gehalveerd
-  poedersuiker



#### ZO MAAK JE HET:

1. Schep met twee lepels 4 kleine bolletjes van het ijs en leg op een bord in de diepvries.
2. Verwarm de witte chocolade au bain-marie tot deze bijna gesmolten is.
3. Neem van de warmtebron en roer glad.
4. Steek de amandelen in de holtes van de dadels.
5. Haal met behulp van 2 vorken de gevulde dadels en vijgen door de gesmolten chocolade en leg ze op een bord om af te koelen.
6. Bestuif met kaneelpoeder en leg 10 minuten in de koelkast om uit te harden.
7. Leg de bitterkoekjes met de bolle kant naar boven naast elkaar en druppel er kleine stipjes op met het glazuur.
8. Draai van de marsepein 4 kleine balletjes en druk er aan beide kanten een walnoot tegen aan.
9. Druk 2 bitterkoekjes tegen een bolletje ijs en leg ze op bordjes.
10. Bestuif met wat poedersuiker.
11. Verdeel de marsepein-, dadel- en vijgenbonbons over de bordjes.

**TIP:** Lekker bij koffie of thee.