

Paddenstoelen menu (vega)

2 personen

Ook met z'n tweetjes wil je soms helemaal uitpakken. Maak er een feestje van aan tafel met dit paddenstoelen viergangenmenu, perfect op maat voor twee personen.

Romige spinaziesoep met champignons

Voorgerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  50 g boter
-  1 sjalot (gesnipperd)
-  ½ teentje knoflook (fijnggehakt)
-  375 ml groentebouillon
-  250 g spinazie (panklaar)
-  125 g champignons (in plakjes, schoongeveegd)
-  100 ml crème fraîche

Materiaal: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de helft van de boter in een soeppan en fruit hierin de ui en knoflook 2-3 minuten.
2. Giet de bouillon erbij en voeg de spinazie toe.
3. Kook zachtjes 2-3 minuten.
4. Verhit de rest van de boter en bak hierin de champignons circa 3 minuten.
5. Schep de helft van de champignons en de helft van de crème fraîche door de soep en pureer de soep glad.
6. Schep de rest van de champignons op de soep en garneer met de overige crème fraîche.

TIP: Neem kastanjechampignons en voeg een mespunt cayennepeper toe aan de soep.



Bloemkoolschotel

Bijgerecht

 25 minuten

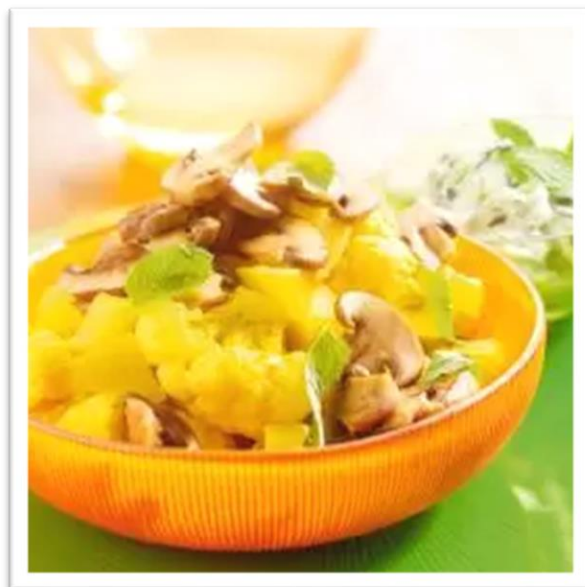
DIT HEB JE NODIG:

-  2 vastkokende aardappels (geschild, in blokjes)
-  ½ kleine bloemkool (in roosjes)
-  circa 250 ml halfvolle melk
-  ½ el currypasta of kerriepoeder
-  1 el zonnebloemolie
-  5 g boter
-  125 g champignons (in plakjes)

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappelblokjes met de bloemkoolroosjes in de melk en de curry pasta op een matige hittebron gaar.
2. Verhit de olie en de boter in een koekenpan en bak de champignons snel lichtbruin en knapperig.
3. Bestrooi ze met een beetje zout.
4. Schep de groenten en aardappels uit de melk zodra ze gaar zijn en verdeel ze over de borden.
5. Schep de champignons er bovenop.

WIJNTIP: Je kan kiezen tussen een fris pilsje of witbier en een lekkere, strakke maar volle witte wijn, bij voorkeur uit de Nieuwe Wereld.



Tortellini met champignons en walnotensaus

Hoofdgerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g tortellini gevuld met kaas of (spinazie)tortellini
-  3 el olijfolie
-  125 g champignons (schoongeveegd, in vieren)
-  65 ml kookroom
-  65 ml melk
-  1 snee bruinbrood
-  25 g belegen kaas (geraspt)
-  ½ teentje knoflook (geperst)
-  50 g walnoten (grof gehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de tortellini met zout volgens de aanwijzing op de verpakking.
2. Verhit 1 eetlepel olijfolie en bak hierin de champignons met zout en peper.
3. Verwarm de kookroom met de melk en week het brood erin.
4. Meng het brood met kaas, knoflook en de rest van de olijfolie.
5. Klop alles goed door elkaar tot een romige saus.
6. Voeg peper toe en roer de walnoten erdoor.
7. Verwarm de saus zachtjes zonder te koken.
8. Giet de saus over de pasta en verdeel de paddenstoelen erover.

TIP: Lekker met sla en tomaat.



Groentetaartje met geitenkaas en paddenstoelen-notentapenade

Nagerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ kleine knolselderij (geschild, in plakken van ca. 1 cm dik)
-  2 el olijfolie
-  1 sjalot (gesnipperd)
-  100 g gemengde paddenstoelen (gehakt, schoongeveegd)
-  25 g amandelen of hazelnoten of cashewnoten (gehakt)
-  150 g spinazie
-  50 g zachte geitenkaas (in 2 plakken, 1 cm dik)
-  ½ citroen (in partjes)

Materiaal: kookring (10 cm ø)

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de knolselderij in 10 minuten beetgaar.
2. Verhit voor de tapenade 3 eetlepel olijfolie en fruit hierin de sjalotjes.
3. Schep de paddenstoelen en noten erdoor en bak op een hoge stand 2 minuten.
4. Voeg zout en peper toe.
5. Roerbak de spinazie met zout en peper in de rest van de olijfolie tot het blad geslonken is.
6. Steek een cirkel uit de selderij en de geitenkaas. Leg de selderij in de ring op een warm bord.
7. Leg daarop de spinazie en daarop de geitenkaas. Verwijder de ring en leg op de geitenkaas een beetje tapenade.
8. Garneer met een citroenpartje.
9. Herhaal dit voor de andere portie.

TIP: Vervang de knolselderij door plakjes gekookte aardappel. Neem in plaats van spinazie eens paksoi.

WIJNTIP:

Combineert heerlijk met sappig, droog wit, zoals Bordeaux Blanc of Pinot Blanc.

