



Amuse van paté met port en paddenstoelen

🕒 30 + 60 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 120 g wild- of roompaté
- ★ 20 g roomkaas
- ★ 1 el rode port
- ★ 1 snee brood (naar keuze)
- ★ 20 g paddenstoelen (klein, schoongeveegd)
- ★ ½ tl olijfolie
- ★ ½ takje peterselie

MATERIAAL: staafmixer, spuitzak (met gekarteld spuitmondje), 4 amuse- of dessertlepels, stervormige steker



ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Maal de paté met de roomkaas en port in een keukenmachine of met een staafmixer tot een gladde mousse.
2. Breng op smaak met peper en schep in een spuitzak.
3. Leg de mousse in de koelkast tot later gebruik.

Bereiden

4. Neem circa 15 minuten voor het serveren de spuitzak uit de koelkast.
5. Rooster intussen het brood tot toast en steek of snijd sterretjes eruit.
6. Snijd de paddenstoelen eventueel in de lengte door zodat aan beide kanten een steeltje blijft zitten.
7. Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de paddenstoelen op een hoge stand kort.
8. Schud ze door de pan, schakel de warmtebron uit en laat afkoelen.
9. Leg de lepels naast elkaar klaar.
10. Spuit een rozetje paté op elke lepel.
11. Leg tegen elke rozet een paddenstoeltje en garneer met een plukje peterselie.
12. Serveer met sterretjes toast.

Tip 1: Serveer er zoetzure rode ui bij (pot).

Tip 2: Deze mousse van paté is ook lekker met 1-2 el truffelpasta erdoor. Laat de port dan achterwege.

Bron: boodschappen.nl