Paddestoelentaartje met peterseliesaus

Datum: 20-12-2004
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries)
- 600 gram gemengde paddestoelen (o.a. oesterzwammen en shii-takes)
- 2 sjalotjes
- 4 teentjes knoflook
- 14 eierdooiers
- 8 eetlepels olijfolie
- 6 eetlepels bloem
- 500 ml slagroom
- 2 zakjes verse peterselie a 30 gram
- 1 pot gevogeltefond (380 ml)

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen op 200 graden. Plakjes deeg op werkvlak uitspreiden en laten ontdooien. Paddestoelen schoonborstelen en in plakjes snijden. Sjalot en knoflook pellen en fijnsnijden. Taartvormpjes licht met olie invetten. Deegplakjes iets uitrollen en zo in vormpjes leggen dat deeg ruim over rand hangt. Deegbodems enkele malen met vork inprikken en dun met 1 losgeklopte eierdooier bestrijken.
In koekenpan 3 el olie verhitten en sjalot met 1 teentje knoflook 30 sec. fruiten. Paddestoelen toevoegen en op hoog vuur meebakken. Op smaak brengen met zout en peper. Paddestoelen in zeef laten uitlekken, vocht opvangen.
Rest van eierdooiers met paddestoelenvocht losroeren. Bloem in 125 ml slagroom loskloppen en door eierdooiers roeren. Paddestoelen over taartvormpjes verdelen en roommengsel erop schenken. Taartjes in midden van oven in ca. 20 min. gaarbakken. Steeltjes van peterselie plukken en grofhakken. Kwart van peterselieblad achterhouden voor garnering, rest in kom overgieten met kokend water en na 15 sec. in zeef met koud water afspoelen en goed laten uitlekken (= blancheren).

In koekenpan gehakte peterseliesteeltjes met rest van knoflook in 1 el olie 1 min. zachtjes bakken. Fond erbij schenken en op hoog vuur tot eenderde inkoken. Rest van slagroom erdoor roeren en saus nog 3 min. laten inkoken. Peterselieblad droogdeppen, fijnhakken en door roomsaus roeren. Taartjes voorzichtig uit vorm nemen en 1 min. op rooster laten uitdampen. Taartjes op bord leggen. Peterseliesaus met garde schuimig kloppen en rondom taartjes schenken. Taartjes met achtergehouden peterselie bestrooien. Eventueel nog garneren met enkele gebakken paddestoelen, plukje frisée- en rucolasla.