

# Champignons in bier beslag

Datum: 20-02-2006  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 6



## Ingrediënten:

### **Beslag:**

- 65 gr. bloem
- 0.5 th. zout
- 8 gr. bakpoeder
- 0.5 ei
- 1 dl. bier
- 0.5 el. peterselie
- 0.5 el. tijm
- peper
- 0.5 eiwit
- 250 gr. champignons

### **Mayonaise:**

- 1 eierdooier
- 1.5 dl. lauw warme zonnebloem olie
- 1 - 1.5 el. dragonazijn
- 0.5 th. mosterd
- peper
- zout

### **Remoulade saus:**

- 1.5 dl. eigengemaakte mayonaise
- 0.25 th. ansjovispasta
- 1.5 el. zure augurken
- 1.5 el. kappertjes
- 1,5 el verse groene kruiden peterselie, bieslook, dragon

## Bereidingswijze:

### **Beslag:**

Zeef de bloem met het zout en bakpoeder boven een kom en maak in het midden een kuiltje. Klop het ei met een scheutje bier los in een kommetje en schenk het mengsel in het kuiltje. Roer het geheel vanuit het midden door elkaar en voeg al roerende de rest van het bier toe. Blijf roeren tot een glad beslag is ontstaan. Was en hak de peterselie fijn. Voeg de peterselie, de tijm en peper toe. Laat het beslag ca. 30 minuten op een warme plaat rusten. Klop het eiwit stijf en spatel het voorzichtig door het beslag. Borstel de champignons schoon. De champignons moeten droog blijven.

### **Mayonaise:**

Verwarm een mengkom met heet water. Droog hem af en klop er de eidooier in tot ze na 2 minuten dik en plakkerig is. Voeg azijn, zout en mosterd toe en klop nog 30 seconden door. Druppel, onder voortdurend kloppen, de olie bij de eidooier totdat de saus dik geworden is. Als de saus dik en romig geworden is, is de kritieke fase voorbij en kan de rest van de olie er met een klein straaltje door geklopt worden. Indien de mayonaise te dik wordt of aanstalten maakt om te gaan schiften, kun je er wat warm water doorkloppen. Breng de mayonaise verder op smaak met wat dragonazijn, peper, zout en mosterd.

**Remoulade saus:**

Hak de augurken, de kappertjes en de kruiden fijn. Draai de fijn gehakte augurken en kappertjes in een doek en pers het vocht eruit. Klop ze geleidelijk door de mayonaise. Klop dan de kruiden er door en de ansjovis pasta. Breng verder op smaak met peper en zout.

**Presentatie:**

Haal de champignons door het beslag en frituur ze. Indien de champignons nat zijn, dien je deze eerst met bloem te bestuiven. Bak ze mooi goudbruin in 3-4 minuten bij een temperatuur van 180 graden. Was en dep de peterselie blaadjes droog en frituur de peterselieblaadjes krokant. Verdeel de champignons over 6 kleine bordjes en versier de bordjes verder met wat gefrituurde peterselie en lepel er wat remoulade saus op.