

Gevulde flensjes met bospaddenstoelenragôut en oorlam

Datum:	26-09-2011
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Flensjes:
- 180 g bloem
- 90 g volkorenbloem
- 3 eetl. fijngesneden verse kruiden (oregano, basilicum, majoraan en tijm)
- 4,5 dl melk
- 30 g geklaarde boter
- 3 eieren
- 50 ml Texels oorlam
- zout

Bospaddenstoelenragôut:
- 400 g cantharellen
- 400 g kastanjechampignons
- 4 portobellos
- 50 ml Texels oorlam
- 4 eetl. fijngesneden verse kruiden (oregano, basilicum, majoraan en tijm)
- 12 zongedroogde tomaten op olie
- 100 g crème fraîche
- peper
- zout

Garnering:
- 8 basilicumblaadjes
- 8 zongedroogde tomaatjes

Bereidingswijze:

Flensjes:

Meng de bloem met wat zout in een kom. Breng goed op smaak. Maak een kuiltje in de bloem en breek daarin de eieren. Giet de melk er bij en mix alles goed door elkaar. Voeg het oorlam en 3 eetlepels gemengde fijngesneden kruiden toe. Meng als laatste de geklaarde boter er doorheen. Smeer de flensjes pan licht in met boter. Bak 12 mooie dunne goudbruine flensjes en houd ze warm.

Bospaddenstoelenragôut:

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in blokjes. Snijd de zongedroogde tomaatjes in reepjes. De champignons afzonderlijk bakken in boter en meng op het laatste moment met de tomaatjes. Voeg de oorlam, 4 eetlepels fijngesneden gemengde kruiden en crème fraîche toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat een beetje vulling achter voor de garnering. Vul de flensjes met bospaddenstoelen en rol op. Bewaar ze in de warmhoudkast.

Presentatie:

Voor uitserveren de flensjes in 2 schuine stukken snijden. Leg op een voorverwarmd bord 3 schuine stukjes opgerolde flensjes. Leg ze schuin tegen elkaar aan. Garneer met een basilicumblaadje en

een zongedroogd tomaatje en wat overgebleven paddenstoelen.

Boter klaren:
Smelt roomboter op laag vuur en schep de witte bestanddelen die bovendrijven met een lepel weg. Schenk de overgebleven heldere vloeistof uit de pan. Deze geklaarde boter is lekker in sauzen of over bijvoorbeeld gekookte asperges.