

Flensjes met paddestoelen en spek

Datum: 16-12-2002
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Beslag:

- 250 gram patentbloem
- 1 theelepel zout
- 4 eieren losgeklopt
- 6 deciliter melk

Vulling:

- 300 gram spek in blokjes
- 800 gram schoongemaakte paddestoelen
- 2 deciliter rode wijn
- 4 deciliter gevogeltefond
- 80 gram boter
- zwarte peper

Bereidingswijze:

Maak het beslag voor de flensjes door alle ingrediënten goed door elkaar te kloppen. Laat dit ongeveer 30 minuten rusten.

Bak de spekjes uit tot ze bijna knapperig zijn en haal ze uit de pan. Bak vervolgens de paddestoelen in het spekvet tot ze half gaar zijn en leg ook deze apart. Voeg in dezelfde pan de rode wijn en de gevogeltefond toe en laat dit inkoken.

Bak in de roomboter intussen van het beslag 8 mooie dunne flensjes. Voeg de paddestoelen en de spekjes bij de saus en laat nog even pruttelen.

Schep op ieder bord een beetje van het paddestoelenmengsel en kruid de paddestoelen met een paar draaien vers gemalen zwarte peper.

Leg vervolgens op ieder bord een opgerold flensje.

U kunt natuurlijk ook het paddestoelenmengsel in de flensjes vouwen. Hierdoor krijgen de smaken nog beter de kans om in te trekken.