

Escargots met champignons

Datum: 14-09-2015
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 48 grote (maar geen kolossale) witte champignons
- 48 wijngaardslakken (petits gris) uit glas (semi-vers)
- 1 citroen
- 2 kleine sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 scheutjes olijfolie
- 200 g boter
- 1 citroen
- 2 eetl. fijngehakte platte peterselie
- 2 teentjes knoflook en 1/2 sjalot
- een paar druppels pastis
- peper
- zeezout

Bereidingswijze:

Breek de stelen uit de champignons (bewaar de stelen). Breng een pan met water, wat zeezout en citroensap aan de kook. Doe er de hoeden van de champignons in. Laat 10 minuten zacht koken onder deksel. Haal dan de champignons eruit en bewaar ze voor verder gebruik.
Hak de gewassen stelen in kleine stukjes. Laat een pan warm worden op het vuur. Giet er een scheutje olijfolie in en bak de stukjes paddenstoel op hoog vuur gedurende 3 minuten. Peper uitvoerig. Voeg de gehakte sjalot en geperste knoflook toe en laat al roerend nog 2 minuten op zacht vuur verder bakken. Maal er wat zeezout over.

Meng de gehakte peterselie, de geperste knoflook, de gehakte halve sjalot, een paar druppels citroensap, een paar druppels pastis met de boter op kamertemperatuur. Voeg naar smaak peper en zout toe. Meng grondig. Laat de knoflookboter even opnieuw opstijven in de koelkast.
Olie een ovenschotel in. Vul elke paddenstoelhoed met wat gestoofde champignons. Leg op elke paddenstoel een wijngaardslak. Breng in elke paddestoel een klontje knoflookboter aan. Leg alle champignons in de ovenschotel. Schuif gedurende 10 minuten in de voorverwarmde oven die staat afgesteld op 220 graden.

Tip: Aan de knoflookboter kan ook nog wat verse fijngehakte dragon worden toegevoegd.