



Buideltje met paddenstoelenragout

Datum: 13-02-2017
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 80 g boter
- 600 a 700 g gemengde paddenstoelen (in stukjes)
- 2 theel. tijmblaadjes
- 5 eetl. fijngesneden (platte) peterselie
- 8 eetl. crème fraîche
- 3 eetl. fijngesneden bieslook
- peper
- zout
- 8 plakjes fillodeeg van 24X24 cm.
- 16 lange sprietjes bieslook

Bereidingswijze:

Bak de paddenstoelen met de tijm ongeveer 5 minuten op hoog vuur in de boter. Laat daarbij het vocht zoveel mogelijk verdampen. Voeg de crème fraîche toe en zout en peper naar smaak. Verwarm het mengsel nog circa 3 minuten. Roer de peterselie en bieslook erdoor.

Halveer de plakjes fillodeeg en vouw de gehalveerde plakjes dubbel (er zijn nu 8 plakjes van 12x12 cm). Schep de paddenstoelenvulling op het midden van het deeg en vouw het deeg als een buideltje om de vulling. Bind de buideltjes dicht met de sprietjes bieslook. Bak de buideltjes in ongeveer 15 minuten krokant in het midden van een voorverwarmde oven op 200 graden. Let op dat de puntjes van het deeg niet verbranden, dek ze eventueel af met aluminiumfolie.