

Taartje van doperwten en oesterzwam

Datum:	21-09-2022
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Jan Vercoulen
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

- 600 g doperwten (diepvries)
- 18 blaadjes verse munt
- 12 eetl. verse roomkaas
- 150 g oesterzwammen
- 3 theel. geraspte mierikswortel
- flinke klont kruidenboter (of boter)
- peper
- zout
- zoete chilisaus
- kookring voor de taartjes

Bereidingswijze:

Blancheer de bevroren doperwten door er kokend water over te genieten en twee minuten te laten staan. Giet af en prak fijn met een vork (mag best een beetje grof blijven). Knip de munt in reepjes en roer door de erwtenpuree. Breng op smaak met zout en peper. Roer de roomkaas los met de mierikswortel en breng op smaak met zout en peper. Scheur de oesterzwammen in reepjes en bak ze in een klontje (kruiden)boter goudbruin in ca. zes minuten.

Zet de kookring op een mooi bord, doe de erwtenpuree erin en druk aan. Leg er de de mierikswortel-roomkaas bovenop en druk aan. Top af met de gebakken oesterzwammen. Trek de ring langzaam omhoog. Vul het pipetje met zoete chilisaus en steek in het taartje.