



Doperwtentaartje met paddenstoelen

Datum: 08-03-2023
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 5 eetl. olijfolie
- 4 sjalotjes (gesnipperd)
- 350 ml crème fraîche
- 130 g cheddarkaas (geraspt)
- 1,5 citroenen (rasp en sap)
- 600 g diepvriesdoperwten
- 14 muntblaadjes
- 500 g gemengde paddenstoelen (schoongeveegd)
- 175 g kastanjechampignons (schoongeveegd)
- 4 teentjes knoflook (fijngenhakt)
- 4 eetl. platte peterselie (gehakt)

Bereidingswijze:

Verhit 2 eetlepels olie en fruit hierin de sjalotjes 2-3 minuten. Laat afkoelen. Houd 3 eetlepels crème fraîche apart. Meng de rest van de crème fraîche met de cheddar, 2 theelepels citroenrasp, 2 theelepels citroensap, zout en peper. Zet in de koelkast.

Kook de doperwten circa 5 minuten en giet af. Pureer de doperwten met de muntblaadjes, 4 eetlepels crème fraîche, zout en peper met een staafmixer tot een gladde puree. Snijd de paddenstoelen iets kleiner. Verhit de rest van de olie en fruit hierin de knoflook 2 minuten. Schep de paddenstoelen erdoor. Roerbak 3-4 minuten met 1 eetlepel citroensap, ½ theelepel citroenrasp, de peterselie, zout en peper.

Zet de kookring in het midden van een bord. Verwarm de doperwtenpuree eventueel 1-2 minuten in de magnetron. Schep een laag puree in de kookring en maak glad met een lepeltje. Verdeel daarover een laag cheddarcrème en daarover een laag paddenstoelen. Verwijder de kookring. Maak zo nog 6 taartjes.