



## Tompouce van parmezaan crackers met paddenstoelenvulling

Datum: 06-09-2023  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 7

### **Ingrediënten:**

- 500 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 100 g bloem
- 2 theel. rozemarijn
- 8 eetl. ricotta
- 2 sjalotjes (fijnggehakt)
- 2 handjes rucola (gehakt)
- 2 eetl. olijfolie
- 200 g oesterzwammen (in repen)
- 200 g shiitakes (gehalveerd)
- peterselie (om te garneren)

### **Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng de parmezaan met de bloem, rozemarijn en flink wat peper. Verdeel dit mengsel met 2 lepels in 8 rechthoekige hoopjes met veel tussenruimte over de bakplaat, de crackers lopen uit.

Bak de crackers in het midden van de oven in circa 15 minuten goudbruin. Laat ze niet te donker worden, want dan wordt de kaas bitter. Neem de bakplaat uit de oven en schuif de crackers met het bakpapier op het werkvlak om af te koelen en hard te worden.

Roer de ricotta los met de sjalot, rucola en peper. Verhit de grillpan en bestrijk met een beetje olie. Rooster hierin de paddenstoelen in een paar minuten om en om mooi bruin en breng op smaak met zout en peper. Snijd grote exemplaren in repen.

Leg op elk bord een parmezaan cracker en verdeel de ricotta erover. Verdeel hierover de paddenstoelen en leg weer een cracker erop. Garneer met een paar blaadjes rucola en peterselie. Serveer direct.