

Ratatouille van wilde boschampignons

Datum:	13-12-2023
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Oscar Aarns
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

Ratatouille:

- 4 sneden wit brood
- 300 g boschampignons (eekhoorntjesbrood, cantharellen)
- 1 sjalot
- 2 plakjes rauwe ham
- enkele takjes peterselie, fijngehakt
- Parmezaan
- boter
- peper
- zout

Crème van amandelen:

- handjevol broodkruim
- 2 eetl. amandelen
- 2 teentjes look
- 20 cl volle melk
- 1 koffielepel amandelolie

Bereidingswijze:

Crème van amandelen:

Verwijder de korstjes van het brood. Snij de boterhammen in reepjes en vervolgens in blokjes. Rooster de amandelen lichtjes. Doe ze in een blender samen met het broodkruim, één teentje look, de amandelolie en de melk. Mix tot een gladde crème.

Ratatouille:

Maak de boschampignons proper en snij ze klein. Snipper een sjalotje en een teentje look fijn. Stoof de champignons aan in een klontje boter samen met de look en het sjalotje. Breng op smaak met peper en zout. Laat even stoven en voeg als laatste de vers gehakte peterselie toe. Bak ook de croutons goudbruin in een klontje boter. Kruid met peper en zout.

Serveren:

Leg enkele toefjes van de amandelcrème op het bord. Dresseer hier de gebakken boschampignons, de rauwe ham en de broodcroutons mooi over. Rasp net voor het serveren er nog wat Parmezaan over het gerecht en werk af met verse peterselie en een likje olijfolie.