

Flensjes met paddestoelen

Datum: 17-12-2001
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Flensjes:

- 60 g bloem
- 1,5 dl melk
- 40 g boter

Paddestoelenvulling:

- 2 sjalotjes
- 50 g bacon
- 400 g paddestoelen
- 60 g boter
- 15 g bloem
- 2,5 dl melk
- 40 g geraspte Zwitserse Gruyère kaas

Bereidingswijze:

Flensjes:

Roer 60 gram bloem, een snufje zout, 1 ei en de helft van 1,5 dl melk tot een dik, glad beslag. Verdun dit met de rest van de melk. Smelt in een koekenpan 1/6 deel van 40 gram boter. Giet in de pan 1/6 deel van het beslag en laat dit over de bodem uitvloeien. Keer het flensje wanneer de onderkant lichtbruin en de bovenkant bijna droog is. Bak de andere kant lichtbruin en laat het op een bord glijden. Bak nog 5 flensjes.

Paddestoelenvulling:

Hak 2 sjalotjes fijn. Snijd 25 gram bacon in reepjes en 400 gram paddestoelen in dunne plakjes. Smelt in een pan 40 gram boter. Bak hierin de sjalotjes en de bacon ca. 2 minuten op een laag vuur. Voeg de paddestoelen toe en smoor deze ca. 5 minuten op een matig vuur tot het vocht is verdampt. Roer er dan 15 gram bloem door. Voeg al roerende 2.5 dl melk toe tot een gebonden ragout ontstaat. Laat deze op een laag vuur onder af en toe roeren ca. 10 minuten koken. Breng de paddestoelenragout op smaak met zout en peper en bestrijk de flensjes mee. Rol deze op en leg ze in een ingevette ovenschotel. Bestrooi de flensjes met 40 gram geraspte Zwitserse Gruyère kaas. Smelt 20 gram boter en sprenkel dit over de flensjes. Gratineer de flensjes in het midden van een voorverwarmde oven van 225 graden tot de kaas smelt en goudbruin begint te kleuren.