

Champiñones en Mantequilla de Ajo Crema – Champignons in romige knoflookboter

Datum:	04-09-2024
Type gerecht:	Tapa
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 3 eetl. gezouten boter
- 6 teentjes knoflook, fijngehakt
- 900 g kleine champignons, gewassen en gedroogd met keukenpapier
- 1 groote ui, fijngehakt
- 1 kop witte wijn
- 225 g reepjes zongedroogde tomaat in olie uit een potje (bewaar 1,5 eetl van de olie om mee te koken)
- 350 ml volle room
- zout
- peper
- 5 kopjes baby spinazie, gewassen
- 1 kopje vers geraspte oude Manchego
- 1,5 tl. maïzena
- 1,5 tl. gedroogde Italiaanse kruiden
- 1,5 el. verse peterselie, gehakt

Bereidingswijze:

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur. Smelt de boter en fruit de ui tot hij transparant is. Voeg de knoflook toe en bak deze gedurende één minuut mee tot hij geurig is. Voeg de zongedroogde tomaten en olie toe aan de boter laat deze gedurende ongeveer 2 minuten meebakken om al hun smaken vrij te geven. Voeg de champignons toe en bak het geheel gedurende ongeveer 5 minuten.
Giet de witte wijn erbij en laat tot de helft inkoken, terwijl u de aanbaksels van de bodem van de pan losroert. Zet het vuur op middelhoog, voeg de room toe en laat het geheel zachtjes sudderen, terwijl u af en toe roert. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg de spinazieblaadjes toe; laat ze in de saus krimpen en voeg dan de geraspte Manchego toe. Laat de saus nog een minuut sudderen tot de kaas gesmolten is. Voeg voor een dikkere saus een mengsel van 1 eetlepel water en maïzena in het midden van de pan toe en laat de saus onder snel roeren doorkoken tot de saus dikker wordt. Meng tot slot de kruiden erdoor en garneer het gerecht met de peterselie.

Serveren met vers brood.