

Paddestoelenpasteitjes

Datum: 15-12-2003
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Bruine saus:
- 40 gram bacon
- 80 gram boter
- 2 uien (middelgroot)
- 200 gram wortel
- 4 takjes selderij
- 0,5 laurierblad
- 1 dl droge witte wijn
- 80 gram bloem
- 1 liter runderbouillon
- zout
- peper

Paddestoelenpasteitje:
- 0,5 dl madeira
- 1 kg bospaddestoelen (cantharellen- eekhoorntjesbrood- kastanjechampignons)
- 4 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 20 gram boter
- mespunt tijm
- 2 eetlepels peterselie
- zout
- peper
- 8 pasteibakjes

Bereidingswijze:

Bruine saus:

Snijd de bacon in stukjes. Smelt in een sauspan met een dikke bodem de boter. Bak hierin de bacon op een matig vuur in ca. 3 minuten uit.
Snijd de uien en wortels in stukjes. Voeg ze aan de bacon toe en bak ze lichtbruin. Voeg op een laag vuur de fijngehakte takjes selderij en laurierblad toe. Smoor alles onder af en toe roeren, ca. 30 minuten tot de groenten zacht zijn. Giet er de droge witte wijn bij en breng het aan de kook. Roer het aanzetsel los en laat vocht verdampen. Voeg al roerende de bloem toe tot het goed is opgenomen. Blijf ca. 3 minuten roeren tot het lichtbruin is. Giet er langzaam, al roerende, de bij voorkeur koude, runderbouillon bij. Breng het al roerende aan de kook. Laat de saus onder af en toe roeren ca. 10 minuten op een laag vuur koken tot de saus gebonden en gaar is. Zeef de bruine saus en breng deze op smaak met zout en peper.

Paddestoelenpasteitje:

Roer door de bruine saus de madeira en laat de saus op een laag vuur onder af en toe roeren inkoken tot 1/3 deel overblijft.
Borstel intussen de paddestoelen. Hak de sjalotjes en knoflook fijn en fruit dit in de boter glazig.

Voeg een mespunt tijm en de paddestoelen toe. Bak deze onder voortdurend omscheppen in ca. 5 minuten gaar. Giet het overtollige vocht af. Meng de paddestoelen fijngehakte peterselie, door de saus. Voeg naar smaak zout en peper toe. Verwarm intussen ca. 3 minuten de pasteibakje in een voorverwarmde oven van 200 graden. Zet ze op de bordjes en verdeel de warme paddestoelenragout over de warme pasteibakjes.