

Paddestoelen - notencrème op toast

Datum:	19-01-2004
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 200 gr. gepelde walnoten
- 800 gr. (kastanje)champignons
- 100 gr. boter
- scheut olijfolie
- zout
- versgemalen peper
- twee theelepels gehakte tijm(vers of diepvries)
- twee tenen knoflook
- 8 sneetjes wit (casino) brood
- 16 kleine augurkjes
- 24 cherrytomaatjes
- 200 gr. veldsla of andere fijne sla

Bereidingswijze:

Rooster de walnoten in een droge koekenpan. Borstel de kastanjechampignons en snijd ze in plakjes. Verhit de boter en een scheutje olijfolie en roerbak hierin de paddestoelen 2 à 3 minuten. Voeg zout, peper, tijm en geperste knoflook toe. Rooster het brood en snijd de sneetjes diagonaal door. Pureer de paddestoelen en de noten met de staafmixer. Verdeel hierna de crème over het geroosterd brood en garneer het bord met augurkjes, tomaatjes en sla.