



Pasteitje met gerookte paddenstoelen

Hoofdgerecht, Snack, Voorgerechten • Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Pasteibakjes of bladerdeeg (+ ei) om zelf pasteibakjes te maken.

Boter, olijfolie, ui, sjalot, knoflook, champignons, zout en peper, bieslook

Extra materiaal:

Rookpan - rookoven

Rookmot

Bereiding

Champignons schoonmaken met een borsteltje.

Rookpan verhitten, rookmot toevoegen en onder deksel verder verhitten tot de rook gevormd wordt.

De champignons op het rooster van de rookpan leggen en op een laag vuur de champignons onder deksel 15 minuten roken.

Ui, sjalot en knoflook versnipperen.

Pasteibakjes verwarmen in de oven of de airfryer.

Boter en olijfolie verhitten en hierin de gerookte champignons bakken met de ui, sjalot en knoflook.

De gebakken (gerookte) champignons met aanhangende boter in de pasteibakjes doen en bestrooien met gehakte bieslook.

Notities

Champignons eerst roken en dan bakken geeft een bijzonder resultaat. Hier verwerkt in een pasteitje. Kan als klein gerecht, voorgerecht of hoofdgerecht gegeven worden afhankelijk van de uitgebreidheid van het menu.

Foto's

