



## Blinde vink met paddenstoelen in madeirasaus en stamppot groenlof

Hoofdgerecht  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Blinde vinken  
boter  
ui  
champignons  
oesterzwammen  
vleesbouillon  
laurier  
Madeira  
zout en peper  
bindmiddel  
  
kruimige aardappelen  
groenlog  
volle melk  
boter  
zout, peper en nootmuskaat

### Bereiding

Groenlof wassen en in flinterdunne reepjes snijden.  
Aardappelen schillen, in gelijkmatige stukken snijden en wassen.  
  
Ui versnipperen.  
Champignons in vier snijden of kleiner als ze erg groot zijn.  
Oesterzwammen door de helft snijden.  
  
Blinde vinken aanbraden in boter zodat ze aan alle kanten kleuren.  
Ui en paddenstoelen toevoegen en even mee laten bakken.  
Bouillon, Madeira en laurierblad toevoegen en 30 minuten zachtjes laten sudderen onder deksel.  
  
Aardappelen gaar koken, afgieten en even drogen op een zacht vuurtje.  
Melk en boter toevoegen en op een zacht vuurtje laten

staan tot de melk goed verhit is.

Met een pureestamper de aardappelen fijnmaken.  
Groenlof er door roeren en op smaak brengen.

De blinde vinken uit de pan nemen en de saus binden en op smaak brengen.

## Notities

Blinde vinken of 'vogels zonder kop' zoals deze vleesbereiding ook wel genoemd wordt zijn eigenlijk gehaktballen met een dun runderlapje er omheen. Met de paddenstoelen Madeirasaus een heerlijk gerecht.

## Foto's

