

Champignons uit de oven

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 2 el olijfolie
- 2 tenen knoflook, in plakjes
- 2 schaaltes kastanjechampignons (a 250 g), schoongeveegd
- 100 ml witte wijn
- 1 bakje kruidenboter (100 g)
- 1/2 bakje platte peterselie (a 20 g), alleen de blaadjes
- 1 meergranenstokbrood



Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verhit de olie in een hapjespan en fruit de knoflook 1 min. Voeg de champignons toe en bak 5 min. op middelhoog vuur. Schenk de witte wijn erbij en bak nog 3 min. op hoog vuur.
2. Haal de pan van het vuur en doe de champignons in de ovenschaaltjes. Verdeelde kruidenboter in vlokjes erover en bak ca. 15 min. in de oven.
3. Bestrooi de champignons met de peterselie en serveer met het stokbrood.

Paddenstoelentaart met spek

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 blik supercroissantdeeg (6 plakjes)
- 3 el olijfolie
- 2 uien, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1/2 bakje rozemarijn (a 15 g), de naaldjes fijngesneden
- 2 bakjes paddestoelenmelange (a 200 g), in stukjes
- 4 eieren
- 1 bakje ricotta (verse kaas, 250 g)
- 75 g geitenkaas belegen 48+, geraspt
- 1 pakje gerookt ontbijtspek, ambachtelijk (150 g)



Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed de springvorm met het deeg, druk de plakjes goed aan elkaar met wat water. Prik er met een vork gaatjes in. Bak ca. 10 min. in het midden van de oven.
2. Verhit ondertussen de olie in een hapjespan en bak de ui 2 min. Doe de knoflook erbij en bak 2 min. mee. Voeg de rozemarijn en paddenstoelen toe en bak nog 5 min. Laat iets afkoelen. Neem de vorm uit de oven en druk het deeg plat met een lepel. Verdeel het paddenstoelenmengsel erover.
3. Klop de eieren los met de ricotta, geitenkaas en peper en zout naar smaak. Schenk over de paddenstoelen en verdeel het spek erover. Bak in ca. 35 min. goudbruin en gaar.

Bron: www.ah.nl