

Paddenstoelentaartje met peterseliesaus

Voorgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 4 pl bladerdeeg
- 300 gr paddenstoelen (o.a. oesterzwammen en shii-takes)
- 1 st sjalot
- 2 tn knoflook
- 7 st eidooiers
- 4 el olijfolie
- 3 el bloem
- 250 ml slagroom
- 1 zakje peterselie (30 gr)
- ½ pot groentefond (á 380 ml)
- 4 eenpersoons taartvormpjes (doorsnee 12 cm)



Bereiding:

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Plakjes deeg op het werkvlak uitspreiden en laten ontdooien. Paddenstoelen schoonborstelen en in plakjes snijden. Sjalot en knoflook pellen en fijnsnijden. Taartvormpjes licht met olie invetten. Deegplakjes iets uitrollen en zo in vormpjes leggen dat deeg ruim over de rand hangt. Deegbodems enkele malen met vork inprikken en dun met 1 losgeklopte eidooier bestrijken.
2. In koekenpan 3 eetlepels olie verhitten en sjalot met 1 teentje knoflook 30 seconden fruiten. Paddenstoelen toevoegen en op hoog vuur meebakken. Op smaak brengen met zout en peper. Paddenstoelen in zeef laten uitlekken, vocht opvangen.
3. Rest van eidooiers met paddenstoelenvocht losroeren. Bloem in 125 ml slagroom loskloppen. Paddenstoelen over taartvormpjes verdelen en roommengsel erop schenken. Taartjes in midden van de oven in ca. 20 minuten gaar bakken.
4. Steeltjes van peterselie plukken en grof hakken. Kwart van peterselieblad achterhouden voor garnering, rest in kom overgieten met kokend water en na 15 seconden in zeef met koud water afspoelen en goed laten uitlekken.
5. In koekenpan gehakte peterseliesteeltjes met rest van de knoflook in 1 eetlepel olie zachtjes bakken. Fond erbij schenken en op hoog vuur tot een derde inkoken. Rest van slagroom erdoor roeren en saus nog 3 minuten laten inkoken. Peterselieblad droogdeppen, fijnhakken en door roomsaus roeren.

6. Taartjes voorzichtig uit de vorm nemen en 1 minuut op rooster laten uitdampen. Taartjes op het bord leggen. Peterseliesaus met garde schuimig kloppen en rondjes om de taartjes schenken. Taartjes met achtergehouden peterselie bestrooien.
7. Eventueel nog garneren met enkele gebakken paddenstoelen, plukjes fris e sla en rucola.

Eet smakelijk!