



Wine in Black
CULINAIR



In samenwerking met



FOODBARN

Omelet met cantharellen

De zomer laat het hart van iedere paddenstoelen verzamelaar sneller kloppen, want ze zijn er weer: cantharellen! Hoewel de cantharel gemakkelijk is te onderscheiden van andere soorten, raden we ieder die niet bekend is met paddenstoelen aan, het verzamelen te beperken tot de selectie die in de supermarkt verkocht wordt. Eenmaal gevonden, is de cantharel makkelijk te bereiden in verschillende gerechten. Hier geven we een van de vele mogelijkheden:



Bereidingstijd: 30 minuten
Wijn advies: nero di troia



Vorbereitung



Ingrediënten voor 4 personen

350 g	cantharellen
2	uien
1 bosje	bieslook
10	eieren
8 eetlepels	slagroom
1 snufje	vers geraspte nootmuskaat
2 eetlepels	plantaardige olie
2 eetlepels	boter
100 g	Appenzeller kaas
	Zout en peper

1/5

Reinig de cantharellen met een paddestoelborstel en snijd ze in stukken. Schil de uien, halveer ze en snijd halve ringen. Hak de bieslook.

2/5

Klop eieren in een grote kom, voeg de slagroom toe en meng dit goed. Gebruik peper en zout naar smaak en meng ook wat verse nootmuskaat. Doe daarna de bieslook erbij.

3/5

Verhit wat olie in een pan. Hak de cantharellen en de uien en gebruik ook hier zout en peper naar smaak. Smelt vervolgens de boter.





Wijnadvies



Rode wijn · Italië · nero di troia

Torrevento Castel del Monte Riserva ‚Selezione Pedale‘ 2010

“Deze wijn krijgt ieder jaar steevast 3 glazen in de Gambero Rosso en 3 sterren in de Veronelli! En toch krijgt u hem voor een prikkie. Ongehoorde prijs-kwaliteitverhouding!”
- Gambero Rosso

→ 4/5

Bak de geklopte eieren in de pan en bestrooi met een deel van de Appenzeller kaas. Wanneer de omelet loskomt van de bodem, vouw ‘m dan dubbel en sprinkel de overblijvende Appenzeller erover en laat het ongeveer 5 minuten bakken met het deksel op de pan.

5/5

Garneer de omelet met een beetje verse bieslook.

Lekker, lekker, lekker... De gedachte aan kruidige cantharellen doet het water al in de mond lopen. Heel simpel, maar heel lekker zijn ze in een omelet. Een gerijpte wijn past hier perfect bij, zoals de statige Castel del Monte Riserva ‘Selezione Pedale, 2010 van het Zuid-Italiaanse cult-wijngoed Torrevento!

notities:

Let smakelijk!

