



Wine in Black
CULINAIR



In samenwerking met



FOODBARN

Eekhoortjesbrood met peterselieolie en Parmezaanse kaas

Eekhoortjesbrood is een uitstekende bron van vitamines en voedingsstoffen (bevat vitamine D, E en calcium) en kunnen op verschillende manieren worden bereid. Deze paddenstoelen kunnen elke herfst worden geoogst en smaakt uitstekend met peterselieolie en parmezaanse kaas.



Bereidingstijd: 30 minuten
Wijn advies: sauvignon blanc



Vorbereiding

1/4

Maak de paddenstoelen schoon met een borsteltje en schraap restjes van de stengels met een mesje. Snijd de paddenstoel daarna in dikke plakken.

2/4

Was de peterselie olie snijd het in grove stukken. Doe de peterselie en acht eetlepels olijfolie in de blender tot het een gladde peterselieolie is.

3/4

Voor het eekhoortjesbrood schenkt u ongeveer zes eetlepels olijfolie in een grote pan. Voeg de paddenstoelen toe aan de hete olie en bak →



Ingrediënten voor 4 personen

800 g	paddenstoelen
2	tenen knoflook
1 bosje	platte peterselie
8 eetlepels	olijfolie
60 g	Parmezaanse kaas
1 snufje	zwarte peper
	Zeezout
	Bladsla
	Rustiek wit brood



Wijnadvies



Witte wijn · Frankrijk · sémillon, sauvignon blanc

Clos des Lunes ‚Lune d’Argent‘ Bordeaux Blanc Sec 2015

“This has exotic fruit with mango, peach and citrus aromas and flavors. Full body, yet vibrant and lively. Drink or hold.

Mostly semillon with sauvignon blanc.”

- James Suckling

→ het gedurende ongeveer drie minuten op gematigd vuur en breng op smaak met een snufje zeezout.

4/4

Voeg de knoflook toe, bak het een minuutje mee en breng op smaak met flink wat peper. Serveer het mengsel op de bladsla en bestrooi met verse Parmezaanse kaas.

Wij adviseren rustiek wit brood als begeleiding bij dit gerecht.

Hij geldt als de koning onder de bospaddenstoelen: eekhoortjesbrood! Zijn unieke aroma, vaste consistentie en heerlijke smaak maken het tot een absolute topper. Met peterselieolie en Parmezaanse kaas erbij, is een pure wijn als de Lune d’Argent van het beroemde huis Domaine de Chevalier perfect. Past trouwens ook heel goed bij pasta!

notities:

Let smakelijk!

