



Wine in Black  
CULINAIR



In samenwerking met



FOODBARN

## Spinazieknoedels met gemengde bospaddenstoelen

Eenvoudige recepten zijn vaak de beste. Deze stevige Tirolse spinazieknoedels, of knödel in het Duits, met cantharellen zijn geschikt als hoofdgerecht en als bijgerecht. Deze Oostenrijkse delicatessen zijn populair bij jong en oud, snel bereid en kan altijd.



**Rustperiode:** 15 minuten  
**Bereidingstijd:** 70 minuten  
**Wijn advies:** grenache



### Ingrediënten voor 4 personen

|               |                                      |                    |                  |
|---------------|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| <b>300 g</b>  | cantharellen                         | <b>4 takjes</b>    | verse tijm       |
| <b>250 g</b>  | bladspinazie                         | <b>2</b>           | eieren           |
| <b>250 g</b>  | witbrood<br>(ongeveer 2 broodjes)    | <b>2</b>           | kleine uien      |
| <b>100 ml</b> | slagroom                             | <b>2 eetlepels</b> | olijfolie        |
| <b>100 ml</b> | witte wijn                           | <b>1</b>           | teentje knoflook |
| <b>125 ml</b> | warme melk                           | <b>1 eetlepel</b>  | nootmuskaat      |
| <b>80 g</b>   | boter                                | <b>1</b>           | sjalotje         |
| <b>50 g</b>   | geraspte<br>bergkaas (bijv. Gruyère) |                    | zout             |
|               |                                      |                    | peper            |
|               |                                      |                    | broodkruimels    |



### Vorbereitung

1/6

Voor de spinazieknoedels snijdt u het witte brood in vierkante blokjes.

2/6

Bak de fijngesneden ui en knoflook in boter en laat licht karamelliseren. Voeg de gewassen en goed gedroogde bladspinazie toe. Voeg vervolgens een snufje zout, peper en nootmuskaat toe.

3/6

Haal het spinaziemengsel van het vuur, laat het afkoelen en meng het met de eieren in een blender tot een fijne deegbal.





## Wijnadvies



Rode wijn · Frankrijk · grenache, carignan, mourvèdre, syrah

### M. Chapoutier - Bila-Haut 'Occultum Lapidem' Roussillon-Villages 2015

*"This medium to full-bodied, layered and beautifully textured red is an incredible value and will be impossible to resist over the coming 4-5 years, and I'm sure it will keep even longer." - Jeb Dunnuck*

→ 4/6

Voeg in een grote kom het deeg toe aan de blokjes brood, voeg melk toe en meng goed. Indien nodig, gebruik dan de broodkruimels om het deeg steviger te maken. Laat ongeveer 15 minuten rusten.

5/6

Breng ondertussen een grote pan water met zout aan de kook. Vorm met vochtige handen de knoedels tot een ronde bal (iets kleiner dan een tennisbal) en laat ze daarna 30 minuten stomen. Als u geen speciale pan hiervoor heeft, gebruik dan gewoon een stalen zeef.

6/6

Maak de cantharellen schoon en maak de sjalotten fijn. Bak ze in een pan met olijfolie en giet daarna de droge witte wijn erbij. Voeg de slagroom toe en laat het nog heel eventjes doorkoken. Breng op smaak met peper en zout en voeg de gehakte tijm toe. Serveer dit bij de knoedels.

Rasp net voor het serveren wat van de bergkaas over de knoedels.

**Een klassieker uit de champignonkeuken is de combinatie met pasta. En omdat je bij het zoeken naar bospaddenstoelen nooit weet wat je precies mee naar huis brengt, meng je bij dit recept naar hartenlust dat wat je in het bos vindt. Dat vraagt om een krachtige allrounder als de Bila-Haut Occultum Lapidem van één van de beroemdste Franse wijngaarden: M. Chapoutier.**

*Let smakelijk!*

