

Bladerdeegpasteitje met grotchampignons

Voorgerecht



Vegetarisch: grotchampignons
Vleesvariant: gebakken spekreepjes
Visvariant: gerookte zalm

Onze dranksuggestie:

- Oudstrijder donker
- Hesbania donker

Ingrediënten:

- 500 gr **grotchampignons** (Carrefour)
- 4 takjes verse peterselie
- 1 teentje knoflook
- 80 gr **grottenkaas**
- 1 dl room
- 2 eetlepels boter
- 80 gr hazelnoten
- 3 eetl. porto
- Peper en zout

Vorbereiding: 10 min.

- Verwarm de oven 10 min. op 180°C
- Snij de champignons in 4 of 6 stukjes (afhankelijk van de grootte)
- Snipper het knoflook en de peterselie fijn
- Hak de hazelnoten fijn en bak ze lichtjes in een hete pan zonder vetstof

Bereiding: 10 min.

- Verwarm de bladerdeegpasteitjes 10 min. in de voorverwarmde oven
- Smelt intussen de boter in een braadpan en bak de champignons, het knoflook en de peterselie 3 min.
- Giet er de porto en de room bij. Laat nog 3 min. verder garen
- Snij ondertussen de grottenkaas in kleine blokjes van 1/2 cm. Meng samen met de fijngehakte hazelnoten onder de champignons. Breng op smaak met peper en zout

Afwerking:

- Snij het dekseltje uit de pasteitjes en vul op met de champignons. Sluit af met het dekseltje en garneer eventueel met een plukje peterselie.

