

Paddenstoel-truffel ragout

De truffelolie en pancetta in dit gerecht prikkelen je smaakpapillen! Een heerlijk voorgerecht voor de feestdagen of voor een chique diner.

| | |
|------------------|-------------|
| Menugang: | Voorgerecht |
| Type gerecht: | Hartig |
| Aantal personen: | 4 |
| Bereidingstijd: | 55 minuten |

De truffelolie en pancetta in dit gerecht prikkelen je smaakpapillen! Een heerlijk voorgerecht voor de feestdagen of voor een chique diner.

Bereidwijze

1. Vul een kommetje met lauw water en voeg de funghi porcini toe. Laat een half uur weken, vervang halverwege het water.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Snijd de pancetta in stukjes en snipper de sjalotten. Smelt in een diepe pan de boter en voeg de pancetta toe. Bak totdat het lichtbruin wordt. Voeg dan de gesnipperde sjalotten toe en bak mee totdat ze licht glazig zijn. Pers de knoflook uit boven de pan, bak mee en draai het vuur laag.
4. Snijd de kastanjechampignons in vieren. Haal de funghi porcini uit het weekwater. Laat goed uitlekken. Bak de kastanjechampignons en de funghi porcini mee met het pancettamengsel op iets hoger vuur. Bak tot ze net gaar zijn en voeg dan de bloem toe. Bak 2 minuten mee.
5. Voeg dan het wildfond en de Foodelicious truffelolie toe. Roer goed door. Breng op smaak met de Sicilian kruidenmix van Bella Italia en Zeeuwsche Zoute zwarte peper.
6. Plaats de ragoutbakjes in de oven en bak zoals aangegeven op de verpakking.
7. Kook de paddenstoelenragout ondertussen in tot de gewenste dikte en houd warm met het deksel op de pan.
8. Vul dan de bakjes met de paddenstoelenragout.

Ingrediënten

- 20 gram roomboter
- 200 gram pancetta
- 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 400 gram kastanjechampignons
- 1 zakje fungi porcini secchi (gedroogd eekhoorntjesbrood)
- 4 el bloem
- 1 pot wildfond (380 ml)
- 3 el Foodelicious truffelolie met witte truffel
- 1 el Sicilian kruidenmix van Bella Italia
- Zeeuwsche Zoute zwarte peper
- 4 ragoutbakjes

accessoires