

# FUNGHI FUNGHI

GOURMET MUSHROOM TRADERS

*helping to discover*

MORIELJES | ASPERGES | KERVEL | TUINBOONTJES

GERECHTJE OF GARNITUUR BIJ GEVOGELTE OF KALFSVLEES | 4 PERSONEN



[ Foto Funghi Funghi 2022 ]

## INGREDIENTEN ALS GARNITUUR

600 g verse morieljes

1 sjalot

20 g boter

1 scheutje droge Jerez wijn (sherry) of droge Franse vermouth (*Noilly Prat*)

150 g creme fraiche

Peper en zout uit de molen

1 bosje kervel, gewassen en gestript

Enkele druppels citroensap en arachide olie (voor de kleine cruditee van kervel)

## SUGGESTIES ALS GERECHT

Je kunt het garnuur verrijken met bijvoorbeeld witte of groene asperges, jonge tuinboontjes, daslook, kalfsvlees of zwezerik of (zoals in de foto hierboven) uitgebakken kaantjes van kipfilet.

# FUNGHI FUNGHI

GOURMET MUSHROOM TRADERS

*helping to discover*

MORIELJES | ASPERGES | KERVEL | TUINBOONTJES

GERECHTJE OF GARNITUUR BIJ GEVOGELTE OF KALFSVLEES | 4 PERSONEN



[ Foto Funghi Funghi 2022 ]

## BEREIDING

Reinig en spoel de Morieljes zeer zorgvuldig om alle sporen van zand te verwijderen. We adviseren om dat met lauw water te doen om plakkerig zand makkelijker te verwijderen!

Smelt de boter in een hapjespan. Als de boter schuimt, voeg je de Morieljes toe en bak je ze **zachtjes** gedurende twee minuten zonder kleur te krijgen. Voeg dan de gesnipperde sjalot toe en zweet een minuut, voeg dan de Noilly Prat toe, laat inkoken en voeg als laatste de creme fraiche toe. Voeg wat peper en zout toe. Laat ongeveer 8 tot 10 minuten koken, afhankelijk van de grootte van de Morieljes. Omdat de Morieljes niet geheel ondergedompeld zijn in de saus regelmatig keren in de saus.

Haal de Morieljes uit de saus en schik ze op voorverwarmde bordjes. Voeg wat citroensap toe aan de saus en kook deze een beetje in als je de voorkeur geeft aan een dikkere en meer geconcentreerde saus! Je kunt de saus ook schuimig opkloppen...

Voeg de kleine kervelsalade toe aan de Morieljes als je op de borden serveert, of in een kleine kom of aparte slakom als je in een gezelliger gerecht serveert. (Kervelsalade: kervel, een paar druppels citroensap, arachideolie, zout en peper!).

Zo proef je het voorjaar en vooral de verfijnde smaak van verse Morieljes op z'n best !

*Geniet ervan !*