

lasagne van cantharellen 4 personen hoofdgerecht / vegetarisch



Ingrediënten

Paddenstoel fond

- 2 grote sjalotten, fijn gesnippert
- 1 grote teen verse knoflook, zeer fijn gesnippert
- 30 gram gedroogde zwarte trompet paddenstoelen (of andere) / geweld in 500 ml. water (Welvocht van de paddenstoelen (gezeeft) moet ongeveer 300 - 400 ml. zijn)
- 400 ml. paddenstoelen bouillon (of groenten bouillon)
- 125 ml. droge witte wijn.

Bruine Bechamel

- 250 ml. van jouw eigen paddenstoelen fond (zie hierboven)
- 1 grote sjalot, fijn gesneden
- 4 eetlepels ongezouten boter
- 4 eetlepels bloem
- 100 gr. geraspte Parmasaanse kaas
- 500 ml. volle melk
- Zout / peper.

Paddenstoelen ovensgerecht

- 2 - 3 grote sjalotten, fijn gesnippert
- 750 gram verse cantharellen / gesneden in even grote stukjes
- 125 ml. droge witte wijn
- 100 gr. geraspte Parmasaanse kaas
- 300 – 400 gr. geraspte Gruyere
- 1 pakje lasagne vellen
- handje gehakte verse bieslook.

lasagne van cantharellen 4 personen hoofdgerecht / vegetarisch



Bereiding

Stap 1 paddenstoelen fond

Snij de geweldige zwarte trompetten in kleine stukjes van ca. 2-3 cm. Fruit de sjalot in wat olijfolie. Wanneer ze gaan kleuren, voeg dan de gesneden paddenstoelen toe en laat even meefruiten. Wijn toevoegen en inkoken tot 1/3. Voeg de paddenstoelen bouillon en het welvocht van de paddenstoelen toe. Reduceer tot ca. 250 ml. Zeven, fijn blenderen en apart zetten.

Dit kun je daags tevoren al maken. In de koelkast bewaren.

Stap 2 bruine Bechamel saus

Sauspan op een gemiddelde warmtebron. Boter laten smelten. Gehakte sjalot toevoegen en fruiten tot ze glazig zijn. Knoflook even meefruiten. Voeg een beetje bloem toe en roer goed. Dan, beetje bij beetje, de rest van de bloem. Dit is nu jouw roux. Fruit jouw roux ongeveer 10 minuten totdat deze lichtbruin kleurt. De massa moet een beetje pruttelen, maar niet bakken. Dus gedurende die 10 minuten regelmatig roeren en het vuur temperen! Dan rustig de warme paddenstoelen fond toevoegen. Beetje bij beetje, hittebron laag en steeds roeren. Ook de warme melk toevoegen, beetje bij beetje tot je een **mooie dikke Bechamelsaus*** hebt. Van het vuur af en Parmasaanse kaas toevoegen, zout en peper. Af en toe roeren zodat er geen vel op komt.

Stap 3 paddenstoelen ovengerecht

Koekenpan op een gemiddelde warmtebron. Beetje olijfolie. Gehakte sjalotjes toevoegen en bakken tot ze glazig zijn. Cantharellen toevoegen en 10 – 15 min. rustig bakken. Witte wijn toevoegen en de aanbaksels losmaken (deglaceren) totdat alle vloeistof is verdampt en de paddenstoelen een **stroperig*** jasje hebben.

Ook deze stap kun je daags tevoren al maken. In de koelkast bewaren.

Meng de Bechamel met de cantharellen, maar gebruik een kopje Bechamel om de bodem van de ovenschaal te bedekken. Dit is de eerste laag. Dek af met lasagne vellen (niet overlappend). Dan een flinke laag van de cantharel-Bechamel mix. Bedek deze met de Parmasaanse kaas. Dan weer lasagne vellen, cantharel-Bechamel mix totdat je eindigt met een laagje cantharellen. Daarop als topping een flinke laag geraspte Gruyere.

Oven op 180 graden Celsius. Afdekken met bebotert aluminiumfolie gedurende 30 minuten. Aansluitend 15 minuten onafgedekt. Garneren met gehakte bieslook.

****Belangrijk is dat de vulling niet te nat is. De Bechamel moet dik zijn, de cantharellen in stroperige substantie!***