

## *Feestelijke appetizer!*

### *Tapenade crème van zwarte trompet en geparfumeerd met truffel*



*ca. 6 – 8 personen (zo'n 20 eenheden van 15 gr.) amuse, borrel, feestje / vegetarisch*

Deze tapenade crème is uitstekend een dag van tevoren te bereiden.

### **Ingrediënten**

- 300 gr. roomkaas
- 100 ml. zure room
- 50 ml. crème fraîche
- 30 – 40 gram gedroogde Trompette de la Mort
- peper en zout fijngemalen uit de molen
- 1 – 2 eetlepels zeer fijn gesneden verse bieslook
- enkele druppeltjes – een zweempje – goede(\*) truffelolie.

(\*) Gebruik bij voorkeur een truffelolie op basis van een infusie (extract / aftreksel) van truffel in olijfolie extra vergine.

## *Tapenade crème van zwarte trompet en geparfumeerd met truffel*

### Bereiding

#### Stap 1 de zwarte trompet wellen en garen



*gewelde, gegaarde en gedroogde trompet*

- Wel de paddenstoelen in een pan met water totdat ze mooi zacht zijn
- Kook de trompet zachtjes 5 minuutjes en laat afkoelen in het wel-/kookvocht
- Zeven en druk zoveel mogelijk vocht door de zeef
- **Goed drogen** met keukenpapier en in kleine stukjes snijden.



*in kleine stukjes gesneden*

*Het welvocht niet weggooien! Voeg een scheutje Madeira (en eventueel een bouillon naar keuze) toe en kook in tot 1/3.*

*Prachtige basis voor een rijke fungisous, soep, risotto of pasta!*

## *Tapenade crème van zwarte trompet en geparfumeerd met truffel*

### Stap 2 tapenade crème

- Doe de roomkaas in een kom en spatel tot deze mooi zacht is
- Voeg de zure room en crème fraîche toe en spatel tot homogene massa
- Op smaak brengen met fijngemalen peper en zout.
- Gehakte zwarte trompet en bieslook toevoegen en mengen
- Voeg als laatste de truffelolie toe naar smaak, echter bescheiden
- Een uurtje of twee iets laten opstijven in de koelkast.

### Stap 3 serveren / presenteren



*food sharing*

Doe de tapenade crème in een kommetje en serveer er toastjes, soepstengels, stokbrood of bladerdeeg canapé's bij. Of een combi. Mijn voorkeur heeft echter zelf gemaakte dunne krokante crostini's.