

FUNGI FUNGI

INT. GOURMET MUSHROOM
TRADERS

BRIOCHE MET PADDENSTOELEN EN TRUFFEL

voor 4 personen brunch of lunch gerechtje



Ready to cook ! [Foto Funghi Funghi 2019]

VOORBEREIDINGEN

- Maak de paddenstoelen schoon en snij eventueel in de gewenste grootte
- Klarifieer de boter
- Bak de Parmaham krokant met enkele druppeltjes olijfolie in anti-aanbakpan
Laat afkoelen op wat keukenpapier en dep het vet aan de bovenzijde weg
- Snipper de sjalot fijn en kneus een teentje knoflook
- Snipper de peterselie en bieslook en doe het gemengd in een kommetje
- Maak de truffel schoon van eventuele aarde en/of modder
- Pluk wat mooie takjes fris  sla en even wassen.

Zet alles, behalve de Parmaham, apart in de koeling.

FUNGI FUNGI

INT. GOURMET MUSHROOM
TRADERS

BRIOCHE MET PADDENSTOELEN EN TRUFFEL

voor 4 personen brunch of lunch gerechtje



Brioche | paddenstoelen | truffel | krokantje van Parmaham | gepocheert eitje [Foto Funghi Funghi 2019]

BEREIDING

- Grill de plakken briochebrood in wat geklaarde boter mooi goudbruin in een anti-aanbakpan
- Bak de paddenstoeltjes kort in wat olijfolie samen met de gekneusde knoflookteentjes en pocheer tegelijkertijd de eitjes. Beiden moeten zo'n beetje gelijktijdig klaar zijn.
- Leg de gepocheerde eitjes even op wat keukenpapier.
- Verwijder het knoflookteentje en voeg de mix van peterselie en bieslook en wat geklaarde boter toe aan de gebakken paddenstoelen. Even omschudden en klaar.

OPMAKEN EN SERVEREN

Begin met het gegrillde briochebrood, daarover de gebakken paddenstoeltjes en het gepocheerde eitje. Afgarnen met wat krokantjes van Parmaham en de fris  sla. Op smaak brengen met enkele druppeltjes (z er weinig) truffelolie en wat peper en zout uit de molen. Als laatste schaaf je hierover enkele mooie dunne plakjes van de verse truffel. **Bon appetit !!**