

FUNGHI FUNGHI

GOURMET MUSHROOM TRADERS

helping to discover

COQUILLES VAN DUINVOETJE MET FUNGI QUINOA

VEGETARISCH / VOOR 4 PERSONEN



Feestelijk vegetarisch alternatief voor Coquille st. Jacques met 'notige', herfstachtige diepgang [Foto Funghi Funghi 2020]

'Coquilles' van Duinvoetje (of Kruisdisteloesterzwam) | duxelle van paddenstoelen en quinoa
| gegrilde asperges | sojaboontjes | bosui | Parmezaan.

INGREDIËNTEN

4	grote	Koningsoesterzammen ('Eryngii')
500	gram	Kastanje champignons of (luxer) Eekhoortjesbrood
200	gram	Quinoa (ik gebruikte een mix van witte, zwarte en rode quinoa)
500	ml. *	Paddenstoelen bouillon /* hoeveelheid volgens bereiding quinoa (Ik heb het vocht van gedroogd en geweld Eekhoortjesbrood gebruikt)
1	hele	Sjalot
1	teen	Knoflook
100	ml.	Room
12	stuks	Groene asperges
100	gram	Sojabonen (voor geblancheerd)
50	gram	Parmigiano Reggiano (in krullen geschaafd)
1	scheut	Droge Madeira of droge witte wijn Bosui / Peterselie / olijfolie / roomboter / P & Z

FUNGHI FUNGHI

GOURMET MUSHROOM TRADERS

helping to discover

COQUILLES VAN DUINVOETJE MET FUNGI QUINOA

VEGETARISCH / VOOR 4 PERSONEN



linksboven romige duxelle van paddenstoelen | rechtsonder gegrilde hoedjes van Duinvoetjes [Foto Funghi Funghi 2020]

VOORBEREIDINGEN

DUXELLE VAN PADDENSTOELEN

Maak de Kastanje champignons schoon en snij / hak in kleine stukjes (1–3 cm). Snij de sjalot zeer fijn en pers de knoflookteen uit. Fruit sjalot en knoflook even aan in wat olijfolie zonder te bruneren. Brus af met de Madeira of witte wijn en kook in tot al het vocht is verdwenen en de uitjes gaan bruneren. Voeg de gehakte Kastanje champignons en wat gemalen peper toe. Bak even op matig vuur, voeg een klontje roomboter en zout toe als de stukjes paddenstoel beginnen te kleuren. Laat het geheel enkele minuten doorkoken tot het meeste vocht is verdwenen. Voeg de room toe en kook in tot de stukjes paddenstoel in een lobbige jasje zitten (dus niet ‘in een saus zwemmen’). Laat afkoelen en zet weg in de koeling.

GARNITUREN

Snij de onderkanten van de asperges af tot gewenste lengte. Blancheer ze beedgaar (2–3 minuutjes) in water zonder zout. Spoel af onder koud water en droog de asperges. Bestrijk ze met een weinig olie en grill ze in een grillpan. Als ze een mooi grillmotief hebben, laten afkoelen op een bord.

Snij de hoedjes van de Eryngii af. Bestrijk eveneens dun met olie en grilleer op hoog vuur in de grillpan. Laten afkoelen op het bord met de gegrilde asperges.

FUNGHI FUNGHI

GOURMET MUSHROOM TRADERS

helping to discover

COQUILLES VAN DUINVOETJE MET FUNGI QUINOA

VEGETARISCH / VOOR 4 PERSONEN



Vervolg VOORBEREIDINGEN

Vervolg GARNITUREN

Snij uit iedere voet van de 4 Eryngii, 3 mooie 'coquille-nootjes' van zo'n 3 cm dikte. Snij de snijvlakken aan beide zijden van de nootjes even dun in (grillmotief) met een mes. Zet apart. Maak de bosuitjes schoon en snij in dunne ringen. Hak de peterselie en schaaf de Parmesaan in mooie krullen. Zet alles apart.

BEREIDING

Verwarm 4 borden voor in de oven op 70 °C. Kook de quinoa in de paddenstoelen bouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doorgaans 10 minuten. Verwarm na 5 minuten de duxelle in een andere pan en plaats het bordje met de gegrillde groenten eveneens op 70 °C in de oven. Bak de 'coquilles' van Eryngii aan beide zijden in wat olie in een anti aanbakpan op hoog vuur tot ze mooi goudbruin zijn (ca. 2 min. per kant).

Als de quinoa klaar is, het eventuele overtollige kookvocht laten uitlekken in een zeef. Voeg de quinoa toe aan de duxelle, samen met de bosui en sojabonen. Even doorroeren en klaar. Besprenkel de gegrillde asperges, de hoedjes van de Eryngii en de 'coquilles' met (zee) zout.

SERVEREN

Maak op ieder bord een 'bedje' van de paddenstoelen quinoa. Leg daarop 3 coquilles per bord en werk af met de gegrillde hoedjes en asperges. Garneer met de Parmesaanse krullen en peterselie.

Eet smakelijk !