

Stoofschotel van Aardpeer en Waldcietsje.

375 GR. Waldcietsje

375 GR. AARDPEER

(AARDPEER IS GEEN PEER MAAR EEN VARIANT 1/2 ZONNEBLOEM.

Hij lijkt op stembember en heeft een zoetige, nootachtige smaak, waardoor dit gerecht heel bijzonder is.

(DE STOFPOT PAST PRIMA BIJ ONS TRIESE LAMS OF KALFSULEES.)

5 DL. MELK.

45 GR. ONGEZOUTEN BOTER.

250 GR. CHAMPIGNONS, STEELTJES VERWIJDERD.

30 GR. BLOEM.

2 EETLEPELS CRÈME FRAICHE

ZOUT EN VERS GEMALEN ZWARTE PEPEER.

SNUFFJE NOOTMUSKAAT.

Schraap de Waldbieltsjes (10 min. koken)

Aardpeer schrappen, schillen, letijke plekjes verwijderen, en in belijke stukken verdelen. 10 min. koken met melk. (niet gaar). afsiepen en het vocht bewaren.

Smelt 15 gr. boter in een pan op hoog vuur.

Championons erbij en \pm 1 min. bakken.

Uit de pan nemen en de pan schoonmaken met keukenpapier. Rest boter erin en op matig vuur

verwarmen. Bloem erbij en laten baren. Niet verkleuren.

Voeg de overgebleven melk toe zodat er een saus

ontstaat. (geen klontjes). Zet het vuur iets hoger

en laat de saus koken. Zet het vuur laag, en even

laten doorkoken. Blijven roeren.

Voeg de Creme Fraiche toe en breng de saus op smaak, met zout, vers gemalen zwarte peper en nootmuskaat.

Verwarm de oven voor op 180°C .

Doel de Waldbieltsjes, aardpeer en championons in een ovenschaal en giet de saus erover.

Schud even zachtjes, zodat alles goed bedekt is.

Dek de schaal af en zet het in de voorverwarnde oven. \pm 20 a. 30 min. in de oven.

De saus iets laten kleuren.

Op dienen met een roosje van tomaat en een takje groen.

Sj. W. FLAMELING
KORENMOLEN 185
9208 VB DRACHTEN.
06-15446745
s.flamelinc@chello.nl