



350 gram
groenten per
portie *

Geroosterde paddenstoelen met rode wijnsaus

romanesco, Parmezaan en 1000 laagjes aardappel

Ga helemaal los met deze fantastische paddenstoelen. Enerzijds een stevige variant, daarnaast een extra krokant kleintje. Het wordt een bijzonder (lekkere) ervaring. De 1000 laagjes aardappel heeft wel even tijd nodig, maar dat gaat het dubbel en dwars terugverdienen in smaak. En zoals je gewend ben van Ekomenu: koninklijke groente.

180 min | 547 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		2P	4P	6P	8P
Romanesco	st	0.5	1	1	2
Peterseliewortel	g	150	300	700	700
Aardappels (vastkokend)	g	400	800	1200	1600
Zeezoutboter	g	50	75	125	150
Koningsoester- en bundelzwam	st	1	2	3	4
Citroen	st	0.25	0.5	0.75	1
Rode wijn	ml	125	250	375	500

zelf toevoegen:

Verse tijm	st	0.25	0.5	0.75	1
Paarse knoflookteen	st	1.5	3	4.5	6
Shiro miso	g	10	20	30	40
Parmigiano Reggiano	g	20	35	50	70
Olijfolie	el	1	2	3	4
Maizena	el	0.25	0.5	0.75	1
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de romanesco in kleine roosjes. Schil de peterseliewortel en snijd in staafjes. Leg de groenten op de bakplaat, besprenkel met olie en rooster 20-25 minuten in de hete oven. Haal alles daarna uit de oven en verlaag de temperatuur naar 120 °C.
2. Was of schil de aardappels en spoel ze goed schoon. Snijd de aardappels met een mandoline of met een kaasschaaf of dunschiller in dunne plakjes. Ris de tijm van de steeltjes. Laat de helft van de boter smelten (niet koken!). Gebruik de helft van de gekruimelde Parmezaan (de andere helft is voor het voorgerecht).
3. Leg een laag aardappelplakjes in een ovenschaal (voor één grote schotel) of in de bakjes van een cupcake vorm (voor kleinere). Kwast iedere laag aardappels in met gesmolten boter en verdeel geraspte kaas en een beetje tijm erover. Bouw de laagjes op. Bak de '1000 laagjes' aardappelschotel 2-3 uur in de oven op 120 °C. Schuif een bakplaat erboven zodat de aardappels niet te veel uitdrogen. Het scheelt heel erg per oven en hoe dik je de laagjes maakt. Dus controleer regelmatig met een prikker of de aardappels gaar zijn. Zet de laatste 7-10 minuten de oven op grillstand (bovenhitte) en verwijder de bakplaat voor een bruin korstje.
4. Meng olijfolie met een beetje citroensap en -rasp. Bewaar een beetje citroen voor het dessert. Pel de helft van de knoflook en pers deze uit boven de olie. Meng ook de miso door de olie. Snijd de koningsoesterzwam doormidden en de bundelzwam van zijn onderkant. Verwarm olie in een bakpan en bak de koningsoesterzwam aan beide kanten bruin. Voeg de bundelzwam toe en bak deze mee. Leg de paddenstoelen op de bakplaat bij de aardappels, besprenkel met de miso-citroensap en rooster de laatste 7-10 minuten met de aardappels mee.
5. Smelt de rest van de boter, samen met de tijm in een bakpan. Schenk ook de romanesco en de paddenstoelen in de pan en laat het geheel een paar minuten koken. Bind de saus (naar eigen smaak) met een beetje maizena.
 info@ekomenu.be
6. Roosterde paddenstoelen met de rode wijsaus, romanesco en laagjes aardappel.

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief



Tip: Eten er kinderen mee? Houd dan een beetje gesmolten boter apart.