

Brioche met paddenstoelen

Ingrediënten:

Brioche krokantje

8 cm briochebrood
olijfolie

Champignon garnering:

5 st kastanje verse,
harde
champignons
2 tl porcini poeder

Paddenstoelentartaar:

100 gr verse
paddenstoelenmix
olijfolie
roomboter
20 gr Kewpie mayonaise
5 gr fijne mosterd
1 tl mierikswortelpuree
peper
zout

Zwarte bonensaus:

1 tl zwarte bonensaus

Afwerking:

bieslook

Presentatie:



Brioche krokantje:

Snijd 10 stukken van ongeveer 2 x 2 x 5 cm van het brioche brood en strijk in met olijfolie. Maak evt. enkele reserves. Plaats ± 5 minuten in oven van 160°C zodat de brioche licht kleurt en krokant wordt. Laat afkoelen op de werkbank.

Champignon schijfjes garnering:

Neem een appelboor, een metalen spuitmondje of steekring van 1½ -2 cm. Snijd met het slicer dicer snijapparaat horizontaal (max. 1 mm) dunne plakken van de champignons. Stapel de champignonplakken terug op elkaar en steek in één beweging een torentje van rondjes uit de champignon. Afhankelijk van de grootte van de champignon kunnen meerdere 'torentjes' uitgestoken worden.

Steek in totaal 50 rondjes uit de plakjes (5 p.p.). Bewaar de 30 mooiste apart en bestrooi de overige 20 (zuinig) met porcini poeder. Bewaar ook deze schijfjes apart.

Voeg eventuele resten van het porcini poeder en snijresten van de kastanjechampignons bij de paddenstoelentartaar.

Paddenstoelentartaar:

Snijd de paddenstoelen incl. afsnijdsels van bovenstaande garnering in 2 mm brunoise.

Gebruik eventueel ook de afsnijdsels van de portobello's van het hoofdgerecht.

Bak ze aan in niet al te hete pan met olijfolie tot goudbruin. Voeg steek roomboter en evt. restant porcini poeder toe en laat nog paar minuten mee smoren. Breng op smaak met peper en zout.

Breng over in schaalje koel terug tot kamertemperatuur.

Meng mayonaise, de helft van de mosterd en mierikswortelpuree en spatel door de afgekoelde tartaar. Controleer de smaak, voeg indien gewenst wat mosterd en/of mierikswortelpuree toe en bewaar op kamertemperatuur.

Zwarte bonensaus:

Verdun de zwarte bonensaus met water zodat de saus dun vloeibaar wordt. *Pas op: deze is behoorlijk zout!* Tip: proef tevoren een testhoeveelheid tartaar met een druppeltje saus.

Afwerking:

Snijd 10 sprieten bieslook op 2½ cm en snijdt deze tot halverwege in en vouw open.

Breng een laag paddenstoelentartaar aan op het brioche krokantje en lepel er uiterst voorzichtig enkele druppeltjes zwarte bonensaus bovenop. Leg om en om, dakpansgewijs, 5 schijfjes champignon en plaats een spriet bieslook overdwars.

Presentatie:

Serveer op klein wit bordje zonder bestek, of presenteer op een serveerplateau als fingerfood.