

Champignons in bierbeslag en bearnaisesaus speciaal

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Champignons 50 st kleine witte champignons 1 bosje peterselie	Champignons Maak de champignons schoon en bewaar tot de afwerking.
Bierbeslag 175 gr bloem ½ glas bier 1 st ei peper zout	Bierbeslag Zeef de bloem en meng er het bier samen met het ei door. Meng goed door elkaar tot dat er een dik beslag ontstaat (eventueel wat verdunnen met wat bier of dikker maken met een beetje bloem). Breng het beslag op smaak met peper en zout.
Bearnaisesaus speciaal 25 gr sjalotjes 7 gr dragon 8 gr kervel 7 st peperkorrels 0,75 dl water 0,75 dl dragonazijn 1 st laurierblaadjes 40 gr eidooiers 160 gr boter zout mespunt cayennepeper Worcestersaus 0,5 dl room 20 gr peterselie	Bearnaisesaus Maak de sjalotjes schoon en snipper ze zeer fijn. Snijd de dragon en kervel fijn. Kneus de peperkorrels. Breng het water en de dragonazijn aan de kook, voeg er de peperkorrels, de laurierblaadjes en de sjalotjes toe en laat het vocht tot de 1/3 inkoken. Zeef de massa en koel terug tot 70°C. Roer de eidooiers onder voortdurend kloppen glad en voeg ze bij het afgekoelde vocht. Verwarm het mengsel au bain-marie tot de saus gebonden is. Smelt de boter en voeg al kloppend in een dun straaltje toe. Voeg de dragon en de kervel toe en breng op smaak met zout, cayennepeper en een paar druppels worcestersaus. Sla de room lobbig en spatel au bain-marie door de bearnaisesaus. Frituur peterselietakjes en bewaar op keukenpapier.
Afwerking: bloem	Afwerking: <ul style="list-style-type: none"> • Bloem de champignons. • Haal de champignons één voor één met een prikker door het bierbeslag en frituur (175°C.) ze goudbruin. Bewaar ze in een met keukenpapier bedekte braadslee en strooi er de fijngehakte verse peterselie over. • Voeg voor het opdienen de gebakken peterselie toe aan de bearnaisesaus.
Indekken:	Blauw kommetje met amuse vork en -lepel
Presentatie:	Presentatie: Schep wat bearnaisesaus op de bodem en leg er 5 gefrituurde champignons op. Garneer af met peterselietakje.

