

Gevulde champignon “Savoyarde”

Gegratineerd met gruyèrekaas
Receptuur voor 4 personen

Benodigdheden:

- 4 grote verse champignons (hagelwit en stevig)
- Gedroogde Sultana rozijnen
- Cognac / Rode Port / Madeira / Rode wijn
- Courgette
- Oesterzwammen
- Gruyèrekaas
- Basis vleessaus (zie recept)

Bereidingswijze:

Stap 1

3 dagen van te voren.

Doe de gedroogde Sultana rozijnen in een bakje en vul met gelijke hoeveelheden Cognac / Rode Port / Madeira / Rode wijn.

Laat dit afgedekt minimaal 72 uur marinieren op kamertemperatuur.

Stap 2

Maak op de dag zelf de basis vleessaus (zie recept).

Stap 3

Haal het voetje uit de champignon en snijd dit in fijne blokjes. Doe dit ook met de courgette en oesterzwam.

Vermeng dit met goed uitgelekte rozijnen.

Breng op smaak met peper uit de molen en zout.

Vul hiermee de champignons.

Stap 4

Plaats de gevulde champignons in een diep bord of ovenschaaltje.

Bedek dit met de basis vleessaus en bestrooi dit vervolgens met geraspte gruyèrekaas.

Plaats het gerecht +/- 15 minuten in een 220 graden hete oven. Zet de laatste 5 minuten de oven op de grillstand, zodat zich een bruin korstje vormt.

Serveer met warm stokbrood en gezouten roomboter.

Tip:

Ook verrukkelijk om te serveren als bijgerecht of bordgarnituur bij een Steak au Poivre

Wilt u dit gerecht als hoofdgerecht serveren, kies dan voor 2/3 champignons per persoon.

Serveer hierbij een gemengde salade met bietenmousse en rijst.

Aanbevolen wijn:

Bibox Red of Merlot