



Herfst paddestoelen uit de oven.

**Op en top HERFST deze Paddestoelen schotel!
Snelle, hartige HERFST maaltijd met pit!**

Bereidingstijd: 10-20 minuten

Smaak: Pittig

Techniek: Combi

Soort gerecht: Ovenschotel

Ingrediënten voor 2 personen

300 gram paddestoelenmelange

1 eetlepel boter of olijfolie

zout, peper en marjolein (marjoraan)

150 – 200ml slagroom

150gr (versgeraspte) Grana Padano kaas

1/2 Ciabatta uit de oven

1 zakje bladsla mélange

Hulpmiddelen

Snijplank

Schilmesje

Wok

Ovenschaal

Grill

Bereidingswijze

- Grill voorverwarmen op hoogste stand.
- Paddestoelen wassen, de steeltjes afsnijden (de lange steeltjes van de bundelpaddestoelen halveren) en laten afdruipe
n. Steeltjes niet gebruiken.
- De grote paddestoelen in grove stukken snijden.
- In wok, boter of olijfolie verhitten en paddestoelen ca. 5 minuten al omscheppend bakken.
- Op smaak brengen met zout, peper en marjolein.
- Slagroom toevoegen en mengsel kort verwarmen.
- Paddestoelenmengsel in ovenschaaltje scheppen.
- Kaas erover verdelen en in ca. 3 minuten onder hete grill kaas laten smelten.

Serveertips

SERVEERTIPS: Sla en brood apart erbij serveren.

De sla kan licht aangemaakt worden.

Als je wat meer slagroom gebruikt is het gerecht wat natter en kan je de ciabata er heerlijk in dippen.

Volle rode wijn, bijvoorbeeld Droe Rooi