

Andorra: kruidenflensje met wilde paddenstoelen in een gratin van geitenkaas

Nodig voor 4 pers:

- 300 gr wilde paddenstoelen, 100 gr sjalot, 3 teentjes look
- 1 dl droge witte wijn, boter
- 250 gr verse geitenkaas, peper en zout
- Voor het deeg: 50 gr bloem, 1 ½ dl melk, 2 eieren, peper, zout, 100 gr verse geitenkaas, 2 el fijn gesneden bieslook, 2 el fijn gesneden platte peterselie

Zo maak je het:

- Meng alle ingrediënten voor de deeg tot een glad beslag
- Bak kleine flensjes in een hete koekenpan met boter
- Smoor de fijn gesneden sjalot en look in de boter
- Voeg de gereinigde en grof gesneden champignons toe en laat wat mee stoven
- Blus met de witte wijn en laat even inkoken, giet in een vergiet en laat wat uitlekken
- Breng op smaak met peper en zout en leg op ieder flensje wat paddenstoelen
- Rol deze op en schik ze in een vuurvaste beboterde schotel
- Roer de geitenkaas door het resterende vocht van de champignons en lepel deze over de flensjes
- Plaats ongeveer een 10-tal min. in oven op 200°C