



Paddenstoelen saus met jeneverbesboter en tijm

Iets lekkerders kan ik me niet bedenken, ik vind het een écht

Feestrecept. Het is snel te maken en je oogst

alleen maar smikkelgeluiden. Iedereen, die van paddenstoelen houdt, zal dit recept kunnen waarderen.

Toen we eens in Polen waren, viel het ons op dat veel mensen paddenstoelen in het bos aan het zoeken waren. In een Italiaans restaurant, in Polen, hebben we spaghetti met deze saus gegeten. Het smaakpalet is erg breed, Mmmm,.. Probeer maar. Koninklijk lekker !

Nodig : voor 2 personen

- Ca 350 a 500 gram aan verschillende soorten paddenstoelen. Zoals champignons, kastanje champignon en oesterzwammen. Eigenlijk lenen alle paddenstoelen zich hiervoor. Maar de ene paddenstoel is zwaarder in gewicht dan de andere.
- 15 dikke gedroogde jeneverbessen
- ½ teentje knoflook
- 4 eetlepels vol verse afgeritste tijmblaadjes
- Boter (ca 2 x 10 gram)
- 2 eetlepels goede cognac
- Olijfolie
- Peper en Zout
- Spaghetti, macaroni of ook héérlijk is Gnocchi. Of gewoon lekker grof boerenbrood. Alles voor 2 personen

Bereiden

1. Maak de paddenstoelen schoon en snij ze in wat grovere stukken.

2. Doe de helft (ca 10 gram) boter in een grotere koekenpan, en doe de paddenstoelen erin.
3. Zet het vuur LAAG, laat ze maar zachtjes sudderen.
4. Rits de tijm van de takjes en doe het bij de paddenstoelen
5. Snij de ½ knoflook teen in mini stukjes, doe bij de paddenstoelen
6. Deksel erop en ga met de rest verder.

+ Nu gaan we de jeneverbess boter maken

7. Nu : Pak een klein sauspannetje, ter grootte van een kopje. Doe daar de andere 10 a 15 gram boter in. Zet dit op een theelichtje. Of ander klein warmhoudertje met een kaarsje erin
8. Pak een theelepeltje, en druk op de snijplank (met de bolle kant van het theelepeltje) de jeneverbessen plat. En doe deze in het kleine sauspannetje met boter. (Maar je kunt dit ook in een vijzel doen. Wrijf en stamp de jeneverbessen in een vijzel fijn en meng dit door de warme boter)
9. Laat dit even een beetje sudderen, je gaat NIET de jeneverbessen gebruiken. Maar de boter die naar jeneverbessen smaakt.

Na ca 10 minuten schep je de hete boter uit het pannetje, doe dit bij de paddenstoelen.

Doe er ook de cognac bij. En de peper en wat zout.

Hou een beetje boter over. Dit kan straks door de pasta. Of over de gnocchi.

+ Kook nu de pasta of gnocchi

Als de pasta bijna klaar is, zet je het vuur onder de paddenstoelen middel hoog. Om de paddenstoelen wat droger te krijgen, maar laat ze NIET droog bakken. De sappigheid en smaak zit ook in het vocht .

Serveer dit in een mooie schaal, het ruikt heerlijk in je keuken

Brood of Pasta erbij.

Beetje Parmezaanse kaas erbij

Smikkelen !!