



VERSE PADDENSTOELEN SAUS MET JENEVERBES BOTER, TIJM EN WITTE WIJN

Nodig voor 2 personen

- Klontje boter voor in de pan
- Klontje boter voor bij de jeneverbessen
- Meerdere soorten paddenstoelen (1 ½ bak vol- ca 400 a 500 gram)
- Ca 15 dikke jeneverbessen
- Peper en zout
- Scheutje witte wijn
- Grof brood (pasta, gnocchi, rijst, wrap etc kan óók)
- Flink wat verse tijm blaadjes
- Evt wat knoflook

Bereiden

1. Wrijf en stamp de jeneverbessen in een vijzel fijn en meng hier de boter door.
2. Maak de paddenstoelen schoon.
3. Maak de paddenstoelen kleiner d.m.v. snijden of scheuren. Maar niet in kleine stukjes
4. Verhit de koekenpan op hoog vuur en sauteer de paddenstoelen in de olijfolie (met een béétje witte wijn) met een snuf zout en zwarte peper.
5. Regelmatig omscheppen of schudden tot flink wat vocht verdampt is en ze beginnen te kleuren. Niet bruin worden, niet droog bakken
6. Voeg de (evt knoflook) en tijm toe en bak kort mee.
7. Zet het vuur uit en voeg de jeneverbes boter (niet de jeneverbessen zélf) toe.
8. Dit doe je door de boter door een theezeefje te gieten.
9. En dan een heel klein béétje jeneverbessen-stamp er ook bij te doen.
10. Rooster het brood in een broodrooster of nog liever in een grillpan.
11. Leg de toast op 4 voorverwarmde borden en verdeel de paddenstoelen en jeneverbessen boterjus over.

Serveer direct.

TIP : Dit recept in een wrap, met pasta of gnocchi, met rijst of zelfs met witte bonen ? Dit kan allemaal.

Eet smakelijk ☺, Tien