

Hapje

Gevulde champignons met garnalen en radijsjes

Door

Cha en Johan op 15/11/2021

Foto



Nodig

12 stevige Parijse champignons

500 g ongepeld garnalen

50 g bloem

1 citroen

4 blaadjes basilicum

4 takjes dragon

8 sprietjes bieslook

4 radijsjes

4 dl witte Riesling wijn

Scheutje cognac

2 dl room

1 sjalot

100 g boter

1 soeplepel olie

Wat cayennepeper

Snuifje curry

p/z

Bereiding

Zeef de bloem.

Pers de citroen.

Meng bloem en citroensap en leng aan met 75 cl water hierbij voortdurend roeren.

Voeg p/z toe en laat koken.

Schuim af.

Plaats de gewassen champignons in het witte vocht en laat ze koken.

Hou de champignons krokant en laat ze uitlekken op een klein roostertje.

Was de radijsjes en snij ze in tandjes.

Kook ze vervolgens in de witte wijn met de boter.

Hou ze daarna warm.

Pel de garnalen en behoud het afval.

Neem een braadpan en giet er de olie in.

Pel de sjalot en hak fijn.

Voeg deze met het garnalenafval in de pan op een stevig vuur.

Parfumeer met wat cayennepeper en curry en bevochtig met een restje witte wijn, de room en een scheutje cognac.

Laat alles opkoken en schuim af.

Laat nog een vijftal minuten inkoken.

Passeer daarna alles door een fijne puntzeef en hou de saus warm.

Ledig de champignons met een uitstekertje zonder ze te breken.

Vul ze vervolgens op met de garnalen.

Verhit de gevulde champignons nog even in een hete oven.

Serveer

Neem de borden.

Plaats drie champignons op elk bord en schik deze wat buiten het midden van het bord.

Oversaus de gevulde champignons lichtjes.

Versier met de fijne kruiden en de roze radijsjes.

Dien de resterende saus afzonderlijk op in een sauskommetje.