

CROSTINI MET PADDESTOELLEN EN WITTE TRUFFELOLIE

INGREDIËNTEN

Scheut olijfolie
Sjalotjes (1 grote of 3 kleintjes)
Gemengde paddestoelen zoals kastanje champignons, shiitake,
eekhoortjesbrood eigenlijk alles wat je lekker vindt
Teentjes knoflook, 1 of 2
Witte truffelolie
Peper en (witte truffel) zout
Vers geraspte parmezaanse kaas
Crostini's

BEREIDING

Verhit de olijfolie zachtjes in een pan met dikke bodem. Snipper de sjalot fijn en hak de knoflook in kleine stukjes.
Fruit de sjalot en knoflook langzaam gaar in de pan. Let op, niet laten aanbakken. Snijd alle paddestoelen in kleine stukjes.
Voeg toe aan het uimengsel en roer af en toe. Eventueel een deksel op de pan doen zodat het geheel gaat stoven en het vocht goed los komt uit de paddestoelen.
Wanneer er veel vocht in de pan zit haal je de deksel eraf en draai je het vuur heel laag.
Laat net zo lang pruttelen totdat het vocht bijna verdampt is.
Breng op smaak met peper en (witte truffel)zout.
Voeg een flinke scheut witte truffelolie toe en laat eventueel nog even warm staan.

Crostini's kun je kant en klaar kopen of zelf maken. Hiervoor snijd je een ciabatta /focaccia of ander grof brood, in plakken. Bestrijk met olijfolie en een doormidden gesneden teen knoflook. Rooster goudbruin.

Schep op iedere crostini een flinke schep gemengde paddestoelen en garneer met vers geraspte Parmezaanse kaas.

Serveer met een rijpe Barolo, een Nebbiolo d'Alba of een Barbaresco.
Vermijd lichte, fruitige wijnen.

Borrelhap / 4 - 8 pers.