



Smaak van de Wadden – De Wadden in vier gangen

Champignons á la escargot met zeewierboter

Hoofdgerecht

Chef: Claudia van Wijk

Ingrediënten | 4 personen:

- 20 st kastanje champignons
- 60 gram zachte boter
- 1 eetlepel paneermeel
- 2 eetlepel bieslook
- 2 eetlepel peterselie
- 2 eetlepels gedroogde zee-eik zeewier
- 125 ml bier
- 125 gram bloem
- 1 eetlepel gedroogde aardappel crunch

Zeewier

- 300 ml water
- 1 eetlepel kombo
- 1 eetlepel bonitovlokken
- 1 eetlepel lenteui
- 1 theelepel knoflook
- 1 eetlepel ui
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Breng vooraf de boter op kamertemperatuur.

1. Doe de kombo en bonitovlokken in een pan met 300 ml water. Laat even trekken op het vuur.
2. Snijd de kastanje champignons in de gewenste vorm en pocheer ze heel even in bouillon tot dat ze net gaar zijn.
3. Snijd de kruiden en het zeewier en meng deze met de boter op kamertemperatuur. Doe het paneermeel erbij om de boter binding te geven.
4. Maak beslag door de bloem en het bier te mengen.
5. Haal het zeewier door het bierbeslag heen. Doe de gedroogde aardappel crunch erop en frituur dit 3 minuten op 175 graden.
6. Vul de champignons met de boter
7. Leg alle ingrediënten van het gerecht verzorgd op het bord.

