



Bladerdeegtaartjes met boschampignons



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 pak bladerdeeg
1 ei (losgeklopt)
50 gram boter
3 sjalotten (fijngesneden)
600 gram boschampionns (schoongemaakt en in grote stukken)
3 takjes tijm (blaadjes afgeritst)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels cognac
1 deciliter kalfsfond
150 ml volle room
1 bosje bieslook (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snijd uit het bladerdeeg 6 cirkels. Rol de randen rondom rond een beetje naar binnen. Leg de cirkels op met bakpapier beklede bakplaten. Prik met een vork enkele gaatjes in de bodem. Bestrijk de randen en bodem met ei.
- 2.** Bak 25 min. in een op 200 °C voor-verwarmde oven (hete lucht!), tot ze mooi goudbruin zijn. Hou apart.
- 3.** Smelt de boter in een grote braadpan en fruit de sjalotten glazig.
- 4.** Zet het vuur hoog, voeg de champignons toe en bak ze goudbruin. Voeg tijm, peper en zout toe. Voeg de knoflook toe en bak kort mee.
- 5.** Blus met de cognac en laat volledig inkoken. Voeg kalfsfond en room toe en laat kort inkoken tot een romige saus (niet te vloeibaar).
- 6.** Snij de hoedjes van de opgeblazen bladerdeeggebakjes.



- 7.** Verdeel het champignonmengsel over de voorgebakken bladerdeegcirkels.
- 8.** Werk af met bieslook en met de afgesneden hoedjes. Serveer direct.