

Paddestoelentaart



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 125 minuten

Seizoen: herfst en winter



Ingrediënten

- 40 gr boter + extra voor het invetten
- 2 el gedroogd eekhoorntjesbrood (porcini)
- 250 gr oud brood (liefst rogge of zuurdesembrood), in blokjes
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 500 gr gemengde kleine bospaddenstoelen, kleingesneden
- 1 teentje knoflook, geperst
- 3 eieren, geklopt
- 150 ml slagroom
- 75 gr geraspte harde kaas, zoals Parmezaanse, Pecorino of oude Hollandse geitenkaas

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170°C. Vet een lage ovenschaal in met boter. Week het eekhoorntjesbrood 30 min. door hier 175 ml kokend water overheen te gieten. Rooster intussen het oud brood op een bakplaat ± 10 min. in de oven tot het droog en lichtgoudbruin is. Schep de blokjes in een grote kom en zet apart.
2. Schep het eekhoorntjesbrood uit het weekwater en hak de paddenstoelen fijn. Zeef het vocht en bewaar dit. Smelt 20 g boter in een grote koekenpan en bak de ui onder af en toe omscheppen ± 4 min. tot hij zacht is. Breng op smaak met zout en peper en schep in de schaal bij het geroosterde brood.
3. Smelt de rest van de boter in dezelfde pan en bak de paddenstoel, de porcini en knoflook 5 min. tot de paddenstoel mooi bruin is. Voeg toe aan de kom met brood en ui. Blus de pan met het achtergehouden weekvocht. Schraap met een houten spatel over de bodem om het aanbaksel los te krijgen en kook het vocht in tot 40 ml. Schenk dit ook in de kom met brood. Schep alles goed door elkaar en verdeel het over de ingevette ovenschaal. Klop in een andere kom de eieren met de room, zout en peper. Schenk het over het brood- en paddenstoelenmengsel in de ovenschaal en bestrooi met de kaas. Bak de taart in ± 35 min. gaar. Serveer heet met een salade.

Tenslotte

Tijd voor herfsttaart! Niet voor bij de koffie maar eentje voor bij de wijn. Het geheim is hier de combinatie van twee 'broden': oud brood en eekhoorntjesbrood. Serveer 'm heet uit de oven, besprenkeld met wat extra Parmezaan. Gedroogde porcini-paddenstoelen (cèpes, eekhoorntjesbrood) vind je bij (Italiaanse) delicatessenwinkels, goed gesorteerde supermarkten en via internetwinkels. Tot slot een **Paddestoelentaart van bladerdeeg**. Verwarm de oven voor op 220°C. Ontdooi het pakje bladerdeeg. Je kunt kiezen voor een ronde ovenschaal of voor ieder persoon een klein eigen taartje. Vet je schaal in met olie. Leg de plakjes deeg op de bodem en druk de randen van elk plakje goed tegen elkaar. Prik de taartbodem in met een vork. Doe 2 el paneermeel op de bodem. Maak 500 gr gemengde paddestoelen met een borsteltje schoon en halveer ze of snijd ze grof. Bak 1 gepelde en fijn gehakte knoflook, 1 dun preitje in ringen en 1 rode ui in een flinke scheut olijfolie glazig en bak daarna kort, op hoog vuur, met nog een extra scheut olijfolie en 1 tl 5 Chinese kruidenpoeder het paddenstoelenmengsel in 3 minuten gaar. Kruid het eventueel wat extra met zwarte peper en wat zout, de paddestoelen moeten niet te veel slinken, op het laatst doe je er 4 takjes fijngehakte peterselie en rasp van 1 citroen erbij. Giet het vocht van 1 klein blikje maïs af en verdeel de maïs over de bladerdeegbodem. Klop in een kommetje 4 eieren los met wat zwarte peper en zout, doe daar 1 klein bekertje crème fraîche en/of 100 gr Hüttenkäse of Monchou bij en klop dat er doorheen. Verdeel het gebakken paddenstoelenmengsel over de maïs. Verdeel daar een handjevol gehakte walnoten overheen. Verdeel het eiermengsel over de hartige taart. Laat de paddestoelentaart midden in de oven in ca. 30 minuten gaar en goudbruin worden. Snijd de taart in stukken en dien op met een rucolasalade met walnoot.