

Pasteitje paddestoelenragout

Warme voorgerechten

Aantal personen: 4

Ingrediënten; 4 Pasteitjes 25 gram Boter ¼ Ui, brunoise 30 gram Bloem 3 dl Melk 50 gram Oesterzwammen, ciseleren 50 gram Champignons, ciseleren * Peper * Zout ½ dl Room 1 Eidooyer	Materialen; Kookpan Spatel Litermaat Snijplank Koksmes Servetten Dessertbordje
Werkwijze; 1. Zet de pasteitjes warm. - Smelten de boter en fruit de ui aan. 2. Voeg de bloem toe. - Maak er een roux van. - Gaar de roux goed door. 3. Voeg de melk geleidelijk toe aan de roux. - Roer het mengsel glad. Kook de ragout goed door. 4. Voeg de gesneden paddestoelen toe. - Warm de ragout goed door. - Breng de ragout op smaak met de peper, het zout. 5. Roer vlak voor het doorgeven de liaison en de gehakte peterselie er door. 6. Verdeel de ragout over de pasteitjes.	Aanvullingen;

Bron: