Gepofte rode biet & paddenstoelen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

4 rode bieten (rauw, middelgroot, het best even groot)
boter
4 sjalotten
500 gram paddenstoelenmix (zeer fijngesneden)
2 teentjes knoflook (geperst)
2 takjes rozemarijn (fijngesneden)
4 eetlepels bladpeterselie (fijngesneden)
1 kopje walnoten
peper en zout
1 rol bladerdeeg
2 eetlepels paneermeel
1 ei

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 200 °C.**
2. **Leg de rode bieten ongeschild 1 uur in een op 200 °C voorverwarmde oven. Laat ze afkoelen en schil ze. Snij ze doormidden.**
3. **Verlaag de temperatuur van de oven naar 180 °C.**
4. **Verhit de boter in een pan en fruit de sjalotten glazig.**
5. **Voeg de paddenstoelen toe en laat ze mooi bruin aanbakken. Er mag geen vocht meer in de pan zijn, dus bak het mengsel goed droog.**
6. **Voeg de knoflook, de rozemarijn en de bladpeterselie toe. Laat nog enkele minuten meebakken.**

7. **Voeg de walnoten toe. Meng goed en laat afkoelen in een fijnmazige zeef, zodat eventueel overtollig vocht nog kan wegsijpelen.**

8. **Rol het bladerdeeg uit op een ingevette ovenschaal. Bestrooi met een dunne laag paneermeel. Verdeel hierover in één lange strook in het midden het paddenstoelenmengsel. Leg hierop, naast elkaar, de rodebietenhelften met de snijkant naar beneden. Vouw het bladerdeeg over de bieten, zodat je een langwerpig pakket krijgt. Bestrijk dat volledig met opgeklopt ei (gebruik een keukenpenseel) en zet vervolgens 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat op een schaal glijden en snij in stukken.**