



Minichampignonkrokantjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 pak bladerdeeg
- 2 eetlepels roomkaas
- 500 gram paddestoelenmengeling
- 1 klontje boter
- 1 sjalot (fijngesneden)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 2 1/2 eetlepels cognac
- 2 takjes verse tijm
- 1 ei

Bereidingswijze

- 1.** Rol het bladerdeeg uit en snij er 8 rondjes uit. Bestrijk met een dun laagje roomkaas.
- 2.** Snij de paddenstoelen in plakjes. Verhit een klontje boter in een braadpan en fruit hierin de sjalot glazig. Voeg de paddenstoelen toe en bak ze mooi goudbruin. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken. Blus met de cognac en laat deze inkoken. Breng de paddenstoelen goed op smaak met peper, zout en tijm.
- 3.** Laat het paddenstoelenmengsel even afkoelen en verdeel het over de 8 rondjes bladerdeeg.
- 4.** Vouw het deeg over de paddenstoelen. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei. Leg naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en zet ± 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.