



Roerbak van boschampignons en pastinaak met truffelboter



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

100 gram boter
8 sjalotten (fijngesneden)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
4 pastinaken (geschild en in plakjes gesneden)
600 gram mix van boschampignons (schoongemaakt en in plakken gesneden)
1 borrelglasje cognac
3 eetlepels truffelboter
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Zet 2 braadpannen op het vuur en verhit hierin de boter. Fruit in elke pan 4 sjalotten. Voeg telkens 2 teentjes knoflook toe.
- 2.** Bak in de eerste pan de pastinaakplakjes en in de andere pan de boschampignons. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 3.** Zodra de boschampignons mooi bruin zijn, blus je ze met de cognac. Laat deze inkoken.
- 4.** Voeg de pastinaakplakjes toe aan de pan met de boschampignons. Laat hierover de truffelboter smelten.
- 5.** Werk af met bladpeterselie.