

Salade van gebakken paddestoelen met warme kruidensaus

&

Viognier “Barossa Valley” - Langmeil

300 gram Paddestoelen mix (bv Eekhoortjesbrood, Kanner Grotchampignon, Akkerpaddestoel, Oesterzwam, Shii-take, Cantharel) | mix van slasoorten (bv Lollo Rosso, Lollo Biondo, Frisée, Botersla, Veldsla) | mix van verse kruiden (bv Peterselie, Bieslook, Kervel, Basilicum) | 1 sjalot | 1 teentje Knoflook | 1,5 dl witte wijn | 4 dl kookroom | peper & zout | French dressing

- ☞ Was de slasoorten schoon en pluk ze mooi, zet koel weg met een vochtige doek erover.
- ☞ Borstel de paddestoelsoorten, verwijder de steeltjes (niet weggooien, kun je prima gebruiken voor een heerlijke champignonsoep b.v.)
- ☞ Snijd de champignons in vieren, de shii-take en de cantharellen in reepjes en scheur de oesterzwam over de lamellen in reepjes
- ☞ Snipper het sjalotje, pers (of snij) de knoflook, hak de verse kruiden.
- ☞ Fruit het gesnipperde sjalotje en de knoflook glazig aan.
- ☞ Blus af met de witte wijn, voeg kookroom toe, laat rustig inkoken tot ongeveer de helft. Zet ze weg totdat het gerecht geserveerd gaat worden. Warm de saus dan weer rustig op, breng op smaak met zout, peper en verse kruiden (de kruiden altijd op het laatste moment!)
- ☞ Bak de paddestoelen (om ze extra lekker te maken voeg er ook wat spekblokjes en gesnipperde ui aan toe)
- ☞ Maak de sla aan met wat French dressing en verdeel ze over de borden
- ☞ Schep de gebakken paddestoelen erover en garneer met de warme kruidensaus

Tip: French dressing is een geweldige basisdressing van waaruit u vele verschillende dressings kunt maken. Doormiddel van toevoegingen of heel simpel een andere soort olie of azijn te gebruiken.

Probeer het bv eens met frambozen of witte wijn azijn

Receptuur basis French dressing:

Puntje mosterd | Zonnebloem olie (1 deel) | Natuurazijn (3 delen) | peper en zout

- ☞ Het geheel goed mengen en op smaak brengen met peper en zout

Zo'n lekker “aardse” salade vraagt om een wat dikkere wijn, onze Australische Viognier van Langmeil is zo'n wijn om hier heerlijk bij te drinken. Het liefst als ze al een jaartje in de kelder heeft liggen rijpen!