



Mini-rösti

met romige paddenstoelen en verse tijm

VEGETARISCH • 8 AMUSES • 30 MINUTEN



*Een klein hapje,
een groot welkom*



Een klein, knapperig aardappelkoekje met zacht gebakken paddenstoelen, room en verse tijm. Warm, hartig en vol smaak.

PRESENTATIE

Op een donker bordje van circa 10-12 cm, een beetje losjes opgemaakt.

Ingrediënten

- 200 g vastkokende aardappelen
- 150 g gemengde paddenstoelen
- 1 kleine sjalot
- 1 klein teentje knoflook
- 30 ml slagroom
- 1 kleine eidooier
- 1 theelepel bloem
- 20 g roomboter
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 takjes verse tijm
- Zout en versgemalen peper

Bereidingswijze

- 1 Rösti. Schil en rasp de aardappelen grof. Knijp het overtollige vocht eruit met een schone theedoek.
- 2 Meng de geraspte aardappel met eidooier, bloem, een beetje zout en peper.
- 3 Verhit de helft van de boter met een beetje olijfolie in een koekenpan.
- 4 Vorm acht platte koekjes van ongeveer 4 cm doorsnede. Bak ze 4-5 minuten per kant tot ze goudbruin, krokant en gaar zijn.
- 5 Paddenstoelen. Snijd de paddenstoelen klein, snipper de sjalot en hak de knoflook fijn.
- 6 Bak sjalot en paddenstoelen in de overige boter en olie goudbruin. Voeg knoflook en tijm tegen het einde toe.
- 7 Voeg de slagroom toe en laat kort inkoken. Breng op smaak met zout en peper.
- 8 Opmaak. Leg op elk klein bordje één rösti. Schep er wat paddenstoelen op en garneer met tijm. Serveer direct.

Tip van Jan

Maak de rösti niet te dik. Het knapperige korstje tegenover de romige paddenstoelen maakt dit hapje bijzonder.