



Malse Kalkoennootjes met verse schorseneren en kastanje champignons



10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoennootjes
- 40 g pistachennootjes
- 20 g miso
- 2 dl olijfolie
- 5 cl witte wijnazijn
- 750 g verse schorseneren
- 750 g kastanjechampignons
- Olijfolie
- Boter
- ½ bot bieslook
- 10 plakken bruin brood
- Lookolie
- Peper & zout

Bereiding

Bak de Kalkoennootjes af in de oven op 160°C tot een kern van minimum 65°C.

Hak de pistachennootjes grof en strooi deze op de Kalkoennootjes.

Vermeng de miso met de olijfolie (1 dl) en mix met witte wijnazijn. Kruid af met peper en zout.

Schil de schorseneren en kook deze in gezouten water met een scheutje azijn.

Kook de schorseneren bijtgaar en giet het water af. Bestrooi ze met wat olijfolie (1 dl) en kruid met peper en zout. Grill ze kort.

Bak de kastanjechampignons in wat olijfolie en een klontje boter en kruid ze met peper en zout.

Versnipper de bieslook en strooi deze over de champignons en de schorseneren.

Wrijf de plakken brood in met lookolie en rooster ze. Schik alles mooi op een bord of plateau.

Werk af met de misovinaigrette en bieslook.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be