



Kippenoester met champignons en bladerdeegkoekje



25 min.



10 personen



Ingrediënten

- 20 Kippenoesters
- 100 g boter
- 500 g champignonmengeling
- scheidtje porto & cognac
- 2 dl demi-glace saus
- 2 dl room
- 1 plakje bladerdeeg
- peper & zout

Bereiding

Bak de Kippenoesters in een oven van 160°C tot een kern van 65°C.

Bak de champignons aan en kruid met peper en zout. Hou warm.

Blus de pan met wat porto en een scheidtje cognac. Voeg er de demi-glace en de room aan toe en laat vervolgens inkoken tot de juiste dikte. Kruid af met peper en zout.

Steek de bladerdeegkoekjes uit en leg deze tussen 2 vellen bakpapier, bak deze tussen 2 bakplaten op 180°C tot ze mooi bruin zijn.

Schik het gerechtje op het bord en werk af met groene kruiden.

Meer lekkere recepten op Volys.be!