

RECEPT MET
INGREDIËNTEN
UIT ONZE
WINKELS

GEROOKTE BOSPADDENSTOELLEN

YOGHURTSAUS EN GEROOSTERDE PIJNBOOMPITTEN

INGREDIËNTEN

- BOSPADDENSTOELMIX
VAN HET SEIZOEN
- LOOK
- YOGHURT
- CITROEN
- VERSE KRUIDEN (TIJM, PE-
TERSELIE, KORIANDER, BIES-
LOOK)
- PIJNBOOMPITTEN
- ROOKCHIPS
- BOTER

! TIP:

Heb je niet zo veel tijd?
Zet de ovenschaal dan in de
oven ipv op de barbecue.

**HET
SEI
ZOEN**

ALLES WAT NU
LEKKER IS

- 1** Voeg enkele eetlepels olijfolie toe aan de ovenschaal
- 2** Verdeel de bospaddenstoelenmix in de ovenschaal. De kleinste bospaddenstoelen bewaar je nog even apart. Die bakken sneller dus voeg je later toe. Eerst bak en rook je dus best de eryngii, het eekhoortjesbrood, de portobellos, de grote chantarellen en andere stevige bospaddenstoelen.
- 3** Hak wat teentjes look grof.
- 4** Giet nog wat olijfolie over de bospaddenstoelen en knoflook en werk af met een beetje zout.
- 5** Breng de barbecue naar ongeveer 170°C en voeg wat rookchips toe (niet te veel). De lichte rooksmak gaat super goed samen met de bospaddenstoelenmix.
- 6** Laat ongeveer 10-15 minuutjes roken en voeg dan een stevige klont boter toe. Nu kan je ook de kleinere bospaddenstoelen bij de ovenschaal toevoegen.
- 7** Laat nog ongeveer 20 minuten verder bakken tot alle bospaddenstoelen beetgaar zijn.
- 8** Meng in een kom 250 gram yoghurt, citroensap (van ongeveer een halve citroen) en verse kruiden als tijm, bieslook, oregano en koriander. Breng op smaak met peper en zout.
- 9** Rooster wat pijnboompitten.
- 10** Verdeel de yoghurtsaus en gerookte bospaddenstoelen over een bord.
- 11** Garneer met de geroosterde pijnboompitten en wat fijngesneden bieslook.

Smakelijk!