

Bourguignon van gemengde paddenstoelen met aardappel-truffelmousseline

Ingrediënten

4 personen

1 kilo aardappelen, geschikt voor stampapot
2150 ml bouillon (van 4 groentebouillonblokjes)
625 gram gemengde paddenstoelen
11 eetlepels olijfolie en 2 eetlepels truffelolie
15 gram boter
125 gram rode ui, in stukjes
1 wortel, gewassen en in plakjes gesneden
2 theelepels bloem
1 teen knoflook, uitgeperst
1 theelepel tomatenpuree
125 ml rode wijn
2 takjes tijm, blaadjes van de steeltjes gehaald
zout en peper

Vegetarisch

bereidingstijd: 30-45 minuten

keukenhulpjes:

keukenweegschaal
maatbeker
knoflookpers
pan met dikke bodem
bakpan



Aan de slag

- *Zet eerst de aardappels op:*

Schil de aardappelen, halveer ze en kook ze met 2000 ml (2 liter) groentebouillon in 25 minuten gaar. Giet ze af en bewaar 100 ml van het kookvocht. Laat de aardappels even uitstomen.

Terwijl de aardappels koken begin je met de paddenstoelen bourguignon; verwarm 1 eetlepel olijfolie in een pan met dikke bodem en voeg de boter toe. Hak de ui in kleine stukjes en smoor deze 5 minuten. Voeg dan de wortel toe en laat deze ook nog 5 minuten zachtjes mee bakken. Doe er dan de bloem, de knoflook (uitgeperst) en de tomatenpuree bij en bak het 1 minuut mee. Vervolgens doe je de wijn erbij en laat je het sudderen totdat de wijn voor de helft ingekookt is. Voeg als laatste 150 ml groentebouillon en tijm toe en laat deze nog 10 minuten meekoken.

In de tussentijd doe je 1 eetlepel olijfolie in een bakpan en bak je de paddenstoelen. Voeg de paddenstoelen met het vocht toe aan de pan met de groenten en laat ze nog 5 minuten mee stoven. Voeg naar smaak zout en peper toe.

In deze 5 minuten heb je tijd om de aardappelpuree af te maken. Stamp de aardappel fijn met het overgebleven kookvocht (100 ml). Voeg beetje bij beetje (terwijl je blijft roeren!) circa 9 eetlepels olijfolie en 2 eetlepels truffelolie toe. Dien het samen op een mooi bord en bon appétit ♥