

Ingrediënten voor 4 personen

1/2 liter droge witte wijn
1 citroen
handvol verse peterselie
2 teentjes knoflook
4 kastanjechampignons
4 plakjes rosbief
zeezout

Tijd: > 2 uur
Keuken: Europees
Gang: Amuse
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

champignon rosbief amuse

Ggsd

Bereidingswijze

Zet een pannetje op hoog vuur en doe hier de wijn in. Er moet een flinke scheut citroensap bij de wijn, dus snijd de citroen in twee helften en knijp deze uit boven het pannetje. Knip/hak wat peterselie fijn (niet te zuinig) en doe dit bij het mengsel in het pannetje. Tot slot, voeg 2 geperste tenen knoflook en een flinke snuf zeezout toe. Dit geurige mengsel laat je 3 minuten op laag vuur koken, roer af en toe even door. Verwijder ondertussen de stammetjes van de champignons. Doe dit voorzichtig zodat je de champignons niet beschadigt. Je houdt nu alleen de hoedjes over. Leg de hoedjes voorzichtig in het pannetje en draai het vuur uit. De champignons zuigen zich nu vol met de marinade. Laat alles rustig afkoelen, na 2 uur hoeven de champignons er pas weer uit. Af en toe even voorzichtig omscheppen. Na 2 uur haal je de champignons uit de marinade (let op: gooi de marinade niet weg!). Laat ze even goed uitlekken. Presenteer de amuses op een amuselepel die je als volgt opmaakt: pak een champignon en leg deze met de opening naar boven op de lepel. Maak een mooi roosje van een plakje rosbief en duw dit in de opening van de champignon. Om het af te maken leg je wat gemarineerde peterselie op de rosbief, deze pak je dus gewoon uit de marinade. En klaar!