

Ingrediënten voor 6 personen

1 blik wijngaardslakken \* 300 gr  
eekhoortjesbrood \* 2 el  
olijfolie  
Voor de slakkenboter :  
250 gr zachte roomboter \* 20 gr  
sjalot \* 25 gr knoflook \* 25 gr  
fijngehakte peterselie \*  
vierkruidenpoeder \* peper en  
zout

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zout  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Slakkenpannetje met eekhoortjesbrood Hulpmiddelen

6 ovenvaste pannetjes

### Vorbereiding

Borstel het eekhoortjesbrood schoon en snij het in stukjes. Laat de paddestoelen bakken in olijfolie tot ze beginnen te bruinen. Voeg de uitgelekte slakken toe en laat 8 a 10 minuten sudderen. Kruid lichtjes met peper en zout. Verdeel het mengsel over de 6 pannetjes en laat afkoelen. Hak peterselie, knoflook en sjalot elk apart zeer fijn. Kneed ze samen met peper, zout en vierkruidenpoeder door de boter. Bedek de slakkenpannetjes, wanneer ze goed koud zijn, met een flinke eetlepel kruidenboter en dek ze individueel af met plasticfolie. Zet ze in de koelkast tot de volgende dag zodat smaken en aroma's goed kunnen intrekken.

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220° C. Schuif de pannetjes in de hete oven en laat ze kort door en door warm worden. Wanneer de boter goed pruttelt zijn ze klaar.

### Serveertips

Serveer gloeiend heet bestrooid met wat verse fijngehakte peterselie.