



Hapjes

Mini-videetjes met bospaddenstoelen

Voor 8 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
1 ei (losgeklopt)
400 bospaddenstoelen (gemengd, fijngesneden)
1 ui (fijngehakt)
100 gram knolselder (in kleine blokjes)
1 eetlepel tijmblaadjes (verse)
2 lookteentjes (fijngehakt)
2 eetlepels olijfolie
2 deciliters room
zout
tabasco

Bereidingswijze

Steek uit het bladerdeeg 16 rondjes van 4 cm. Leg 8 van deze rondjes op een bakplaat met bakpapier en borstel ze in met ei. Maak van de overige rondjes ringen met een breedte van 1 cm. Leg die op de rondjes en borstel ze in met ei. Eventueel kan je ze ook nog lichtjes met maanzaad bestrooien. Plaats het deeg 15 minuten in een voorverwarmde oven van 220°.

Fruit de ui en knoflook samen met de knolselder 2 minuten in de olijfolie. Voeg de paddenstoelen toe en laat ze kort mee bakken. Blussen met de room en de tijm toevoegen. Laat de saus inkoken en breng ze op smaak met zout en tabasco.

Vul de warme bladerdeegkoekjes met de paddenstoelen. Afhankelijk van het moment waarop je ze opdient, kan je de videetjes zo groot of zo klein maken als je wilt.

