

Oeuf cocotte aux champignons voor 4 personen



Versie voor Pasen, met mini Shiitake, Pied bleu, morieljes en Iraanse zomertruffel (Foto Funghi Funghi)

Ingrediënten

- 150 – 200 gr. verse paddenstoelen / 4 kakelverse eieren
- 1 sjalot / 1 bosje peterselie
(optie: handje jonge spinazie*)
- 30 gr. roomboter / 8 eetlepels room / peper en zout
(optie : 2 theelepeltjes fijn geraspte Parmezaanse kaas*).

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Maak de paddenstoelen schoon en snij ze eventueel bij in dezelfde grootte. Snij de sjalot zeer fijn en was de peterselie en snij deze ragfijn (hou wat apart voor de garnering na de bereiding).
- Bak de paddenstoelen en de sjalot ongeveer 10 minuten en zorg ervoor dat ze mooi goudbruin zijn. *(Mocht je wat spinazie willen toevoegen, dan is dit het moment). Voeg peterselie, peper en zout toe.
- Verdeel het mengsel over vier 1-persoons ingevette cocottes of ovenschaaltjes. Giet de room erover en breek voorzichtig in elk schaalpje een ei. Breng op smaak met nog wat peper en zout *(eventueel Parmezaan).
- Zet 10 –12 minuten on de oven tot het eiwit is gestold, maar de dooiers nog vloeibaar zijn. Garneer met wat fijn gesneden peterselie.
- Gebruik een cocktaillepeltje en serveer met stokbrood of toast om lekker mee te 'deppen' !!!