



BIJENPARK TERSCHELLING



Gepofte ui met dragon, specerijen en champignons

Ingrediënten:

2 bospenen ~ sherryazijn ~ 10 korianderzaadjes, gekneusd ~ 2 el honing ~ citroensap ~ 1,5 dl kippen- of groentebouillon ~ 1 el vadouvan (Indiaas kruidenmengsel) of garam masala ~ 4 uien ~ 20 kastanjechampignons ~ zonnebloemolie ~ boter ~ 125 ml slagroom ~ 4 takjes dragon

Bereiding:

Snij dunne reepjes van peen. Marineer ze in scheut azijn, korianderzaad, honing en citroensap naar smaak. Zet paar uur in koelkast.

Kook bouillon op laag vuur tot de helft in. Verhit wat olie in een pannetje en verwarm vadouvan op laag vuur. Voeg bouillon toe. Zeef specerijen eruit en zet bouillon apart. Verwarm oven op 220C. Pof de uien in de schil in ± 30 minuten helemaal gaar. Snij champignons in kwarten, bak ze met wat olie op middelhoog vuur goudbruin. Voeg klontje

boter toe. Warm bouillon op en voeg slagroom naar smaak toe. Schuim op met staafmixer. Frituur dragon in olie op 140C, laat ze uitlekken op keukenpapier. Trek deel uienschillen opzij en verdeel met champignons over 4 borden. Schep wat saus erover en garneer met dragontakje.

BEREIDING 50 minuten + paar uur marineren