

Parelgort, saus van eekhoorntjesbrood en wilde kruiden

recept vegetarisch

Van SONJA VAN DE RHOER

Vorige week ging ik de Kruisbergsche Bosschen bij Doetinchem in met chef-kok Bjorn Massop van Villa Ruimzicht op zoek naar wild eten uit de natuur. We plukten vogelmuur, kleine veldkers (heel intens van smaak, daar kan geen cress tegenop), zevenblad en duizendblad. Vervolgens verwerkten we de kruiden in dit gerecht. Massop bleek ook een paddestoelenkenner, al vertelde hij dat hij bij twijfel altijd een expert raadpleegt. "Iedereen heeft zijn vak en daar moet je respect voor hebben. Je kunt beter gebruikmaken van die kennis dan fouten maken." Er zijn namelijk twee groepen paddestoelen: boleten en zwammen. Van de boleten is 80 procent eetbaar, van de zwammen is 80 procent niet eetbaar. We hebben in Nederland paddestoelen die niet eetbaar zijn, maar er is slechts één dodelijke soort die we regelmatig in het bos tegenkomen: de groene knolamaniet. Hiervan is 30 gram al dodelijk. Aan de ene kant is het risico van het zelf plukken niet groot, aan de andere kant kan het helemaal fout gaan. Ga dus alleen op pad met iemand die zeker weet wat wel of niet eetbaar is en laat het mycelium onder de grond in tact door de paddestoel met een scherp mesje af te snijden. Het eekhoorntjesbrood dat we vonden werd gedroogd om in dit recept te gebruiken.



Verhit een scheut zonnebloemolie. Bak de gesnipperde sjalot en knoflook hierin aan met de parelgort.

Blus af met de witte wijn en laat dit inkoken. Voeg de bouillon toe en kook gaar. Maak gort op smaak af met 1 eetlepel crème fraîche, gehakte peterselie, geraspte kaas, zout en peper.

Breng de bouillon met het eekhoorntjesbrood aan de kook en laat het zacht koken tot de paddestoelen zacht zijn. Zeef de bouillon.

Monteer (saus binden door middel van koude boter) de bouillon met boter en 1 eetlepel crème fraîche en breng hem op smaak met zout en zwarte peper.

Wilde kruiden: pluk buiten de wilde kruiden, was de kruiden en garneer hiermee het gerecht.

Ingrediënten voor 4 personen

250 gram parelgort geweekt

0,5 sjalot

1 teen knoflook gehalveerd

zonnebloemolie

1 dl witte wijn

750 tot 1000 ml paddestoelen- of groentenbouillon

2 el crème fraîche

oude kaas

1 el peterselie

50 gram gedroogd eekhoorntjesbrood

2 dl water of groentebouillon

1 el boter

zwarte peper

wilde kruiden zoals vogelmuur, kleine veldkers, zevenblad, duizendblad
