

Lasagne met oesterzwammen en champignons

recept vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

De oesterzwam kenmerkt zich door zijn waaiervormige hoed in de vorm van een oesterschelp. Aan de onderkant daarvan zijn de lamellen goed zichtbaar. De doorsnede van de hoed kan variëren van 5 tot 15 centimeter.

Oesterzwammen zijn slechts enkele dagen houdbaar. Bereid ze bij voorkeur op de dag van aankoop. Bewaar ze uitgespreid op een bord tussen keukenpapier in de groentelade van de koelkast. Oesterzwammen laten bij het bakken en smoren veel vocht los. Voeg dus pas op het laatst zout toe, om te voorkomen dat er nog meer vocht en daardoor smaak aan de paddestoelen wordt onttrokken.

Wrijf of borstel de zwammen goed schoon. Leg ze niet in water, dan verliezen ze veel van hun kwaliteit en smaak. Snijd de steel voor het

grootste deel weg, deze kan wat taai zijn. Gebruik de weggesneden steel, fijngehakt, voor soep of saus.

Borstel de champignons schoon en snijd ze in vieren. Maak de prei schoon, halveer de stengel in de lengte en snijd deze in smalle ringen.

Verhit de olie in een ruime hapjespan en bak de prei 5 minuten aan met, als u er net als ik van houdt, kerriepoeder. Neem de prei uit de pan, voeg olie toe en bak de paddestoelen met de rozemarijn een minuut of 3. Breng op smaak met zout en peper. Schep de helft van de paddestoelen door de prei. Zet de rest apart.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Smelt de boter in een kookpan, voeg de bloem toe, laat garen en schenk er al roerende de melk en bouillon bij tot een gebonden saus ontstaat. Breng op smaak.

Schenk 1,5 dl saus onder in de ovenvaste schaal. Leg de lasagnevellen er afgewisseld met de paddestoelenpreisous in en eindig met de saus. Verdeel de achtergehouden paddestoelen eroverheen, strooi de kaas erover en de in klontjes verdeelde boter.

Bak in circa 35 minuten in het midden vande voorverwarmde oven gaar en goudbruin. Laat 5 minuten rusten alvorens aan te snijden en te serveren met een groene salade met geroosterde pijnboompitten.

Ingrediënten voor 4 personen, voor een ingevette rechthoekige oven-schaal (inhoud ca 2,5 liter)

300 g oesterzwammen

250 g (kastanje) champignons

300 g prei (1-2 stuks)

zout, peper

2-3 tl kerriepoeder

2 takjes rozemarijn

olie voor het bakken

30 g boter

30 g bloem

3 dl melk

3 dl groentebouillon

12 lasagnevellen

75 g geraspte kaas

25 gram boter
