



## Oesterzwam gazpacho met Lambertus bruchette en garnituren

### Recept oesterzwam gazpacho

1 liter (4 personen )

Ingredienten;

- 400 gr Grijze oesterzwam (of de steeltjes)
- 0,4 ltr Kippenbouillon (hoog op smaak)
- 0,2 ltr Kookroom
- 20 gr Sjalotje gesnipperd
- 3 gr bonen kruid
- Scheutje Olijfolie
- 1 Teentje knoflook
- Peper en zout uit de molen

Bereidingswijze;

- Scheur de oesterzwam in stukjes
- Verwarm de olijfolie in een pan
- Bak hierin de oesterzwam stevig aan
- Afblussen met de kippenbouillon en kookroom
- De overige smaakstoffen toevoegen
- 10 minuten rustig laten doorgaren
- Alles fijn draaien in een blender
- Nu nog afsmaken met peper en zout en koud weg zetten

Tip leuk om te presenteren in een klein flesje met een papieren rietje



### Recept Lambertus bruchette (de broodring)

1 stuks

Ingredienten;

- 10 plakken Lambertus brood (Donker)
- Olijfolie
- Zeezout uit de molen

Bereidingswijze;

- Leg de plakken brood op een snijplank
- Steek ze uit zo groot mogelijk (met een steker of een waterglas)
- En maar nu nog een extra gat van 3 cm in het midden zodat je een ring krijgt
- Verwarm de oven op 180 graden
- Smeer de ringen in met de olijfolie
- Maak ze op smaak met het zeezout
- Rooster de ringen in de oven voor ongeveer 10 minuten
- Aflaten koelen en klaar voor gebruik



## Recept Lambertus bruchette met garnituren

4 stuks

### Ingrediënten;

- 1 ltr Oesterzwam gazpacho
- 4 stuks Lambertus bruchette afgebakken
- 8 stuks Gele oesterzwam hoedjes klein
- 8 stuks Roze oesterzwam hoedjes klein
- 8 stuks Rode en groene basilicumblaadjes (topjes)
- 30 cc Sushi azijn
- 40 gram Witte roomkaas
- 40 gram Oesterzwam tapanade (steeltje en hoedje bakken met knoflook en olijfolie, fijngemalen)
- 12 stuks Mini komkommer in ringetjes gesneden
- Zwarte peper uit de molen

### Bereidingswijze;

- Leg de bruchette op een snijplank
- Marineer de oesterzwammen in de sushi azijn met wat peper uit de molen
- Spuit nu met behulp van een spuitzak dopjes roomkaas op de ring
- Lepel hiertussen de oesterzwam tapanade
- Laat de oesterzwam hoedje uit lekken op een doekje
- Garneer nu de ring af met alle smaakmakers
- Begin met de komkommer, oesterzwam en als laatste de basilicum



## Tartaar van Oesterzwammen uit Erp gezonde ketchup, kapucijner blad en paarse bloemkool

4 personen

### Recept Oesterzwam tartaar

#### Ingrediënten;

- 500 gr Grijsz oesterzwammen
- Scheut olijfolie
- 30 gr Sjalotje gesnipperd
- 1 Teentje knoflook
- 2 eetlepels Mayonaise
- Peper en zout

#### Bereidingswijze;

- Scheur de oesterzwammen
- Bak ze aan en voeg later de knoflook en sjalotje toe
- Daarna nog 4 minuten rustig doorgaren (ze moeten nog een bite hebben)
- Als laatste de zwarte olijf ringetjes toevoegen
- Af laten koelen
- Maak er een grove tartaar van met een keukenmachine (grof houden)
- Mayonaise toevoegen en op smaak maken
- Zet het nu koud weg



## Gezonde ketchup (zonder suikers)

0,5 liter

### Ingrediënten;

- 500 gram Cerise tomaatjes (bij voorkeur vers geplukt of tros tomaatjes)
- 40 gr Sjalotje gesnipperd
- 2 gr Kummelzaadjes geroosterd
- ½ st Knoflookteentje
- 20 cc-sinaasappelsap (halve sinaasappel)
- Cayennepeper gemalen
- Scheutje Olijfolie
- Peper en zout

### Bereidingswijze;

- Halveer de tomaatjes
- Verwarm de olie en zweet hierin de kummel, knoflook en sjalotjes aan
- Voeg nu de gesneden tomaatjes toe met de Cayennepeper
- Afblussen met het sinaasappelsap
- Laat alles nu rustig gaar sudderen (dit kan ook in de oven)
- Als bijna al het vocht verdampt is van het vuur nemen
- Alles door een zeef wrijven of fijn malen met een staafmixer
- Op smaak brengen en koud zetten



## Tartaar van Oesterzwammen uit Erp gezonde ketchup, kapucijner blad en paarse bloemkool

4 personen

### Ingrediënten;

- 320 gram Oesterzwam tartaar
- 50 cc Gezonde ketchup
- 16 stuks Gele en rode oesterzwam gebakken (kort bakken in de olijfolie met wat zout en peper) bij voorkeur mooie kleine hoedjes
- 2x 4 stuks Kapucijner bloemetje en blaadjes (of vers geplukte kruiden)
- 20 gram Zwarte olijven in ringetjes gesneden
- 4 Gele cerise tomaatje in kwarten gesneden
- 20 gram Parmezaan stuk
- Kroontje Paarse bloemkool
- 16 Zilveruitjes gehalveerd en gebrand met de brulee brander
- Peper uit de molen

### Bereidingswijze;

- Dresseer de tartaar in een ringetje op het bord of kom
- Druk dit licht aan zodat er een mooie strakke schijf ontstaat
- Draai nu lichtjes een beetje peper op de tartaar
- Spuit dopjes ketchup op de tartaar
- Leg hiertussen de zilveruitjes, olijven en gele kwarten cerise tomaat
- Als laatste de gebakken oesterzwam hoedjes (het lekkerste is om dit lauwwarm te dresser en direct daarna het gerecht te serveren)
- Garneer af met de kapucijner blaadjes en bloemetjes
- Rasp de Parmezaan met een microplane (fijne kaasrasp) over de tartaar
- Als laatste met de microplane de rauwe paarse bloemkool