Hapjes met gerookte eendenborst

met Vita+ Gekiemde Granen

Aperitiefhapje Feest

4 personen



Ingrediënten

- 4 sneden Vita+ Gekiemde Granen brood
- 100 g gerookte eendenborst
- 125 g maïs in blik
- 50 g plantaardige room (bijvoorbeeld op basis van soja)
- 10 g boter
- 250 g champignons
- 15 g sjalotten
- 1 teentje knoflook
- Peterselie (of een ander kruid)
- 2 g witte wijnazijn
- Zout
- Peper

1. Maak een duxelles van champignons: was en snij de champignons in 4. Doe ze in een hakmolen en hak ze heel fijn. Fruit de sjalotten in een zeer hete pan. Voeg vervolgens de gehakte champignons toe. Kook tot ze een mooi kleurtje hebben en er geen vocht meer is. Voeg de witte wijnazijn, de geperste knoflook en de peterselie toe. Kruiden met peper en zout. Bewaar dit voor later.

2. Maak een maïscrème: bak de maïs in een zeer hete pan. Voeg vervolgens de plantaardige room toe. Kook een paar minuten op middelmatig vuurtje. Doe het mengsel samen met de boter in een blender en meng tot een homogene pasta. Giet door een puntzeef om de kleine stukjes te verwijderen. Kruiden met peper en zout. Doe in een spuitzak.

3. Neem de sneden brood en steek deze uit met een koekjesvorm (als je geen koekjesvorm hebt, dan kan je dit met een mes doen). Rooster deze.

4. Leg op elk stuk brood een kleine quenelle van de duxelles van champignons, een grote dot maïscrème en een half plakje opgerolde gerookte eendenborst. Werk af met peterselie.

Benodigdheden

- Hakmolen
- Blender
- Puntzeef
- Spuitzak
- Vierkante koekjesvorm van 3 cm (optioneel)



Dit recept is gemaakt met Vita+ Gekiemde Granen

Dit uniek meergranenbrood, op basis van gekiemde rogge, geeft je een rijke smaak om dagelijks volop van te genieten.