



Door duet van oesterzwammen en kikkerbilletjes in looksaus uit scoren aan tafel, dat Ik vond in magazine (bijlage bij Het Nieuwsblad & DE GENTENAAR) van 11 oktober 2008/027, kwam ik op het idee om mijn recept voor kikkerbillen niet met prei, maar met [oesterzwammen](#) in zakouskis te serveren.

## **De voorbereiding**

### **Dit heb je op voorhand nodig:**

**als hoofdgerecht voor 6 personen of 100 zakouskis of 10 bladerdeeggebakjes**

- 25 gram boter (cholesterolarm met [benecol](#) bakken en smeren))
- 6 sjalotten
- 1 kg kikkerbillen
- halve l water
- 1 visbouillonblokje
- een halve l droge witte wijn
- 2 teentjes knoflook
- peper,zout
- 500 g oesterzwammen

### **Werkwijze :**

Meet een halve l water af. Breng het water aan de kook in een kleine kookpot. Los het visbouillonblokje erin op.

Snipper de sjalotten fijn.

Smelt een klont boter in een grote kookpot.

Laat de sjalot glazig worden in de boter.

Voeg de oesterzwammen en de kikkerbillen, de fumet, de wijn, peper en 2 koffielepels zout toe.

Pers de lookteentjes erin uit.

Laat 10 minuten sudderen.

Neem de kikkerbillen en de oesterzwammen uit de kookpot.

Ontbeen de kikkerbillen en snijd de oesterzwammen in kleine stukjes.

Laat het kookvocht van de kikkerbillen inkoken tot er een halve l overblijft.

Voeg de ontbeende kikkerbillen & de oesterzwammen toe.

Dek af. Plaats in de koelkast of vries in.

### **Dit heb je nodig voor saus voor kikkerbilletjes**

- 10 soeplepels room of alpro cuisine
- 25 gram boter
- witte maïzena express
- citroen

- bieslook
- Flandria-peterselie
- 10 bladerdeeggebakjes of 100 zakouskis

**Werkwijze:**

1. Snijd bieslook fijn. Was de peterselie en snijd met een schaar fijn in een glas.
2. Voeg 10 soeplepels room toe aan het kookvocht met de kikkerbillen en de oesterzwammen. Breng aan de kook.
3. Bind de saus met maïzena express.
4. Roer er een stuk boter door. Pers de citroen.
5. Breng de saus op smaak met 2 soeplepels en 2 koffielepels citroensap, peper, zout, bieslook en peterselie.

**Dien op :**

Verwarm de bladerdeeggebakjes in de oven op 100°C.

Vul, met een koffielepel, de bladerdeeggebakjes met de saus

**Wijntip:** JBG Chenin blanc 2007, Anjou, Loire. Bij Colruyt, €4,97