



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Mandje paddenstoelen in bladerdeeg| Vlog #70 (circa 2-4 personen)

Ingrediënten:

Bladerdeeg, oesterzwammen, kastanje paddenstoelen, bakje met gemengde paddenstoelen (beukenzwammen, shiitake, etc.), sojasaus, Kerrie, puntje chili poeder, ½ theelepel Laos, ½ theelepel koriander poeder, ½ bos verse koriander, ½ theelepel gember poeder, ½ theelepel komijn poeder, circa 20-30 gram klein gesneden bieslook. 1 eetlepel granaatappelsiroop.

Bereiding:

Mandjes van bladerdeeg.

Neem een ovenvast schaaltje of cappuccino kopje en vet deze in. Doe het velletje bladerdeeg in het bakje. Prik hier vervolgens met een vork wat gaten in. Bak dit in een oven circa 14-15 min op 220 graden.

Oesterzwammen

Snij de oesterzwammen in groffe stukken. Doe 1 eetlepel olie in een pan. Voeg vervolgens de kruiden toe. Een puntje chili poeder, ½ theelepel laos, ½ theelepel koriander poeder, ½ theelepel gember poeder, ½ theelepel komijn poeder. Laat de kruiden aanfruiten en voeg vervolgens de oesterzwammen toe. Na circa 2-3 minuten voeg je een kopje water toevoegen. Na enkele minuten (circa 5-8) kun je een snufje zout toevoegen, een volle eetlepel oestersaus en een volle lepel sojasaus. Als laatst de dun gesneden verse koriander toevoegen en haal de pan van het vuur.

Kastanje paddenstoelen

Snij de paddenstoelen in groffe stukken. Doe in de pan een kopje water. Vervolgens een theelepel gember en een theelepel kerriepoeder.

Je mag hier een snufje zout aan toevoegen. Na circa 5-8 minuten stomen, mag je alles afblussen met wat kookroom.

Gemengde paddenstoelen (beukenzwammen, shiitake, etc.)

Doe een eetlepel olie in een pan. Voeg de paddenstoelen toe en roerbak deze. Voeg de klein gesneden bieslook toe. Als de paddenstoelen gaar zijn kun je als laatst een eetlepel granaatappelsiroop toevoegen.

Gebruik een diep bord. Vul de bladerdeegbakjes met alle drie paddenstoelen. Je kunt de kerriesaus als dressing in het bord mee serveren.

Voeg een eetlepel

Eet smakelijk

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.nl/c/kokenmetjunion)