



HARTIGE TOMPOES MET CHAMPIGNONS EN TRUFFELMAYONAISE

• NODIG (2 PERS)

- 2 vellen bladerdeeg
- 1 el roomboter
- 1 kleine ui
- 2 tenen knoflook
- 150 gram champignons
- scheutje witte wijn
- verse peterselie
- peper en zout naar smaak
- 2 el truffelmayonaise
- 1 ei
- Parmezaanse kaas

DOEN

1. Verwarm de oven, klop ei. Snijd bladerdeeg door de helft, doe op twee stukken geklust ei en geraspte parmezaanse kaas. Zet 10 minuten in voorverwarmde oven op 225 °C.
2. Ondertussen doe je klont boter in pannetje. Fruit de ui, voeg de knoflook toe en vervolgens de champignons. Blus met witte wijn en breng op smaak met peper en zout.
3. Smeer het blader in met truffelmayonaise. Haal champignons van vuur en doe er verse peterselie door.
4. Verdeel de champignons op de onderste laag van het bladerdeeg, Leg het bladerdeeg stukje met parmezaanse kaas erop.

En nu.... smullen maar!



KERST
IDEE!

WWW.BONAPETIT.NU