

Mushrooms

- [Paddenstoelen in rode wijn met kaasscones](#)

Paddenstoelen in rode wijn met kaasscones



Ingredients

- 300 gr mini-portobello's
- 250gr kastanjeschampignons, gehalveerd
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 2 theelepels zeezout
- 1 ui, grof gehakt
- 2-3 takjes rozemarijn
- 1 eetlepel olijfolie
- 200ml goede rode wijn
- 2 theelepels maizena

- 150ml groentebouillon

Sub-recipe Ingredients: Scones

- 250 gr tarwebloem
- 1 1/2 theelepel wijnsteenpoeder
- 1 theelepel zeezout
- 35 gr koude boter, in blokjes
- 25 gr verse basilicum, fijngesneden
- 60 gr overjarige cheddar of Goudse kaas, geraspte
- versgemalen zwarte peper
- 100 ml melk
- 1 ei, licht losgeklopt

Method

1. Verwarm de oven voor tot 200°C. Schep de paddenstoelen, knoflook, zeezout, ui en rozemarijn in een braadslede om met olijfolie en zet het geheel 20min in de oven.
2. Mix de bloem, het wijnsteenpoeder, zout en de boter door elkaar tot een 'zanderig' mengsel. Roer de kruiden, driekwart van de kaas en de peper erdoor. Schenk de melk erbij en maak er met je handen lichtjes een sconedeeg van. Dek af en zet tot gebruik in de koelkast.
3. Roer een eetlepel rode wijn door de maizena. Roer dit papje met de rest van de wijn en de bouillon door de paddenstoelen (na de 20min in de oven).
4. Rol balletjes ter grootte van een walnoot van het sconedeeg en leg ze op de paddenstoelen. Druk ze iets plat. Bestrijk ze met het losgeklopt ei, strooi de rest van de kaas erover en zet alles nog 20min in de oven - de scones zijn dan goudbruin en krokant en de saus is ingedikt. Laat 5min rusten en dien heet op.

Notes

- Meer kaas in de scones