

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

35 minuten

Benodigdheden

Kookplaat

Ingrediënten

- 1 st ui
- 1 teen knoflook
- 125 gr. Fregola
- 1 tl. Tomatenpuree
- 1 glas witte wijn
- 125 gr. gemengde paddenstoelen
- 500 ml paddenstoelen bouillon
(van gedroogde paddenstoelen)
- klontje boter
- 4 takjes peterselie
- 1 pluk rucola
- 50 gr. Parmezaanse kaas
- 1 tl. Truffeltapenade
- Peper
- Zout
- Olijfolie

Bereidingswijze

1. Zorg dat de bouillon met de gedroogde paddenstoelen tegen de kook aan klaar staat.
2. Verhit een middelgrote kookpan voor op de inductieplaat stand 6 en laat de pan 'droog' ca. 10 minuten goed op temperatuur komen.
3. Snipper de ui en hak de knoflook fijn.
4. Fruit de ui en knoflook aan tot glazig in een scheutje olijfolie in de voorverwarmde pan.
5. Voeg de fregola en tomatenpuree toe en bak dit ca. 60 seconden kort mee.
6. Blus de fregola af met de witte wijn en laat dit koken totdat bijna alle wijn verdampt is.
7. Voeg de helft van de bouillon toe, breng aan de kook en zet dan het vermogen laag – vermogensstand 3 a 4 – en laat dit zachtjes 10-15 minuten pruttelen.
8. Verhit een bakpan voor op de inductieplaat stand 6 en laat de pan 'droog' ca. 10 minuten goed op temperatuur komen.
9. Snijd intussen de verse paddenstoelen in blokjes en bak deze gaar in de voorverwarmde pan in een scheutje olijfolie en zet tot gebruik apart.
10. Voeg de laatste helft van de gedroogde paddenstoelen bouillon toe aan de fregola en laat dit gaar worden.
11. Check de overgebleven gedroogde paddenstoelen op eventueel zand, snijd de paddenstoelen fijn en voeg ze toe aan de fregola.
12. Proef de fregola en breng op smaak met peper, zout, truffeltapenade en de fijngesneden peterselie.
13. Voeg vlak voor het serveren de gebakken paddenstoelen, truffeltapenade en geraspte Parmezaanse kaas toe of verdeel het er bovenop.
14. Garneer met een pluk rucola.