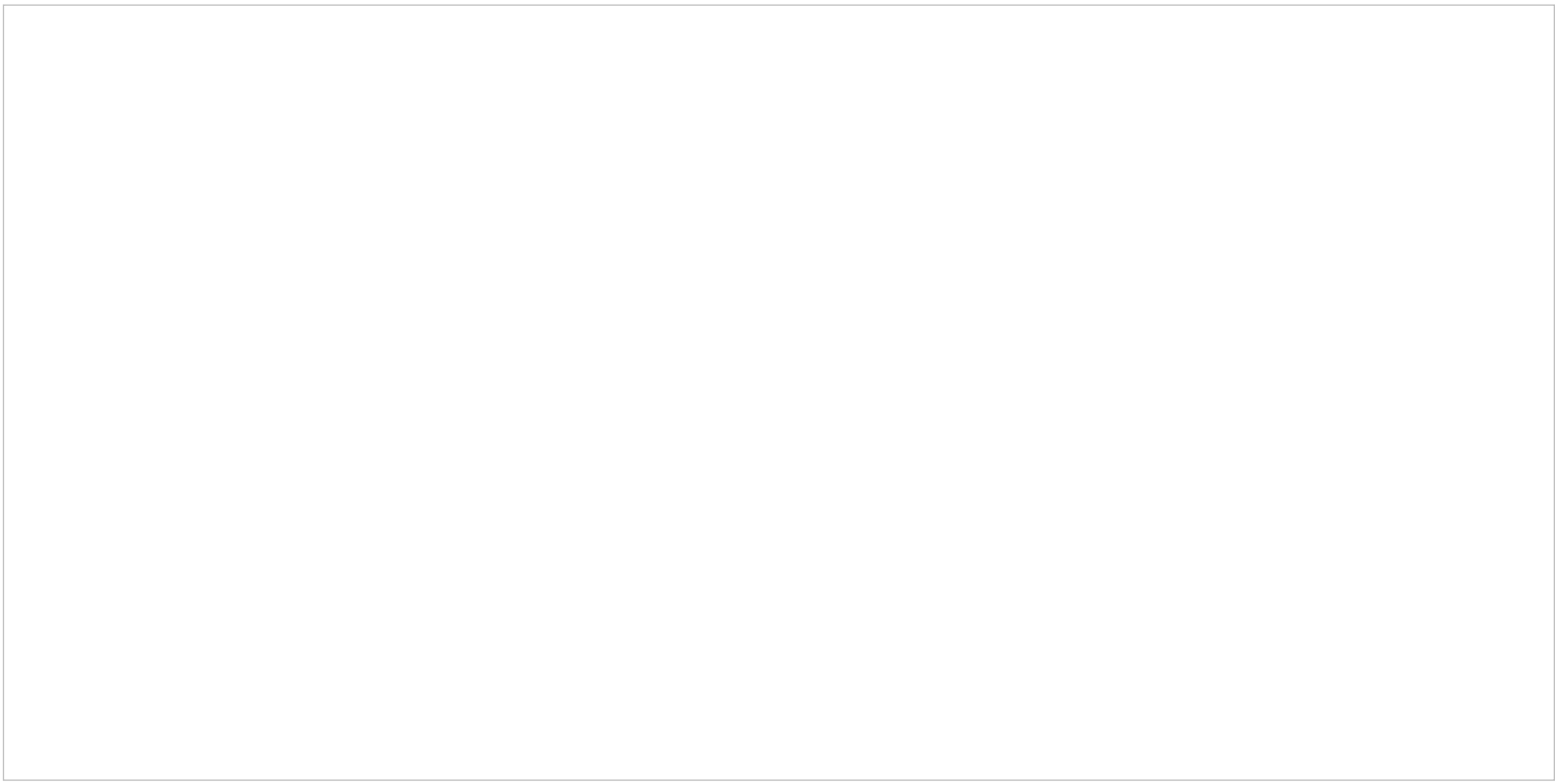
# Oesterzwamschotel met Brugge Belegen



Ingredienten:

- 1kg aardappelen
- 1 grote ui
- Brugge Boter, ongezouten
- 150g spekreepjes
- 500g oesterzwammen
- een scheutje porto
- 1 potje zure room
- 1 el mosterd
- 4 sneetjes Brugge Belegen
- verse rozemarijn en tijm
- zwarte peper van de molen en zout

Bereiding:

1. Stoom de aardappelen net niet gaar.
2. Fruit intussen de fijngehakte ui aan in Brugge Boter ongezoutenen voeg de spekreepjes en de gewassen en in reepjes gesneden oesterzwammen toe.
3. Het vuur verhogen en kruiden met versgemalen zwarte peper, zout, rozemarijn en tijm.
4. Blussen met een scheut porto en wanneer de alcohol wat is verdampt de zure
5. room toevoegen.
6. De mosterd door de paddestoelen mengen en rustig laten inkoken.
7. Intussen bakken we de aardappelen krokant in Brugge Boter ongezouten en we kruiden ze met zout en de peper.
8. Doe de aardappelen in een beboterde ovenschotel en overgiet met het paddestoelmengsel.
9. Leg de plakjes Brugge belegen over de bereiding en laat gratineren onder de grill.

Smakelijk!

4 personen
30 min
Hoofdgerecht
2.5