



Bruschetta con funghi di bosco

Ingrediënten

- 1 4 sneetjes zuurdesembrood
- 2 3 teentjes knoflook
- 3 3 el olio di oliva
- 4 2250 gr bospaddestoelen, eekhoorntjesbrood, cantharellen, weidechampignons,...
- 5 25 gr boter
- 6 1 kleine ajuin, fijn gesneden
- 7 50 ml droge witte wijn
- 8 2 el fijngesneden Italiaanse platte peterselie
- 9 peper & grof zeezout



1- Rooster de sneetjes brood aan beide kanten onder een voorverwarmde grill

2- Wrijf de geroosterde sneetjes brood in met de halve 1 van de drie teentjes look, en sprenkel er 2 el olio di oliva over, houd ze warm



3- Veeg de paddestoelen goed schoon, snijd de grote exemplaren in plakjes. Verhit de resterende olio di oliva en de helft van de boter in een pan, voeg de 'funghi di bosco' toe, haal ze na een 3 à 4 uit de pan & hou ze warm.



4- Verhit de resterende boter in een pan (zacht vuurtje) en voeg de ui toe alsook de resterende 2 fijngesnipperde teentjes look. Wacht tot ze glazig worden (3-tal min) en voeg de wijn toe, roer 2 à 3 min om tot de wijn is ingekookt,



5- Voeg de funghi di bosco toe, en laat ze even opwarmen. Voeg zout & peper toe naar smaak. Schep de funghi di bosco op de bruschetta's, werk af met de peterselie en serveer direct.



Bereiding

Bereiding