



## **Bruchetta met bospaddestoelen (prs)**

**Hoeveelheid: 4 ST**

### **Ingrediënt**

<b>Ingrediënt</b>	<b>Aantal</b>	<b>Eenh.</b>
stokbrood groot diepvries (i)	0,20	ST
champignon fijn (i)	0,06	KG
oesterzwammen (i)	60,00	G
kookwijn wit (i)	12,00	ML
knoflookpulp (i)	0,40	G
olijfolie sansa (i)	4,00	ML
rucola sla (i)	20,00	G
walnoten (i)	4,00	G
Spekreepjes	0,04	KG

### **Bereidingswijze**

1. Snij het stokbrood in plakjes van een halve centimeter.
2. Bestrijk deze met olijfolie.
3. Leg ze op een ovenrekje en laat ze drogen op 160 C.
4. Hak de paddestoelen niet te fijn en kook ze met de witte wijn. Laat het vocht helemaal verdampen. Maak op smaak met peper en zout.
5. Vermeng de gebakken spekjes door het paddestoelenmengsel.
6. Hak de rucola en walnoot fijn en vermeng deze ook erdoor.
7. Besmeer de bruchetta met de paddestoelenpesto en garneer af met walnoot en rucola.





**Spekreepjes**  
**Hoeveelheid:**

**4 KG**

**Ingrediënt**

spekreepjes (i)

**Aantal Eenh.**

0,04 KG

**Bereidingswijze**

