



Terrine met paddenstoelen, kaas en amandel

🕒 100 minuten + 1 nacht

DIT HEB JE NODIG:

- 🍄 400 g paddenstoelenmelange (kastanjechampignons, oesterzwammen, shiitakes)
- 🍄 1 sjalotje, fijngesneden
- 🍄 1-2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 🍄 2 el ketjap manis*
- 🍄 4 eieren
- 🍄 ½ bakje kruidenroomkaas
- 🍄 75 g blanke amandelen, grof gehakt
- 🍄 100 g geraspte (oude) kaas
- 🍄 ½ bosje gehakte peterselie

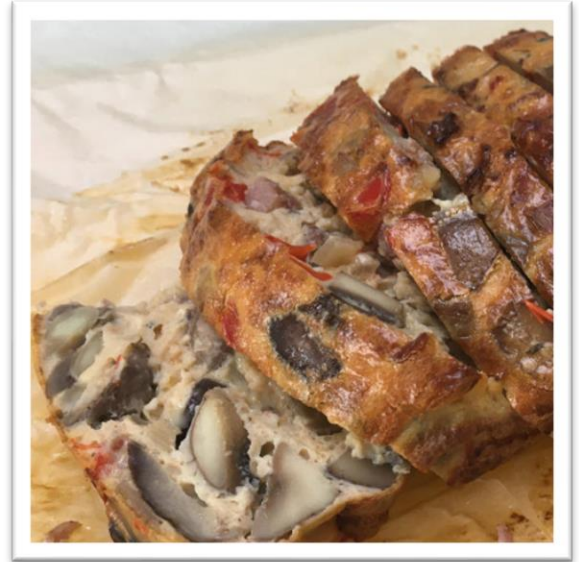
MATERIAAL: terrinevorm of cakeblik

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven tot 200 °C.
2. Veeg de paddenstoelen schoon, snijd de grotere paddenstoelen iets kleiner.
3. Verhit een wok en bak hierin de paddenstoelen zonder olie of boter.
4. Voeg het gesnipperde sjalotje en de knoflook toe.
5. Voeg de ketjap en wat peper toe en bak nog even tot het vocht verdampt is.
6. Klop de eieren los met de roomkaas.
7. Voeg de eventuele amandelen en de geraspte kaas toe.
8. Breng op smaak met zout (bijvoorbeeld een bouillonblokje bospaddenstoelen) en peper.
9. Haal de wok van het vuur.
10. Schep het eimengsel en de geraspte kaas erdoor.
11. Breng het mengsel over in een geschikte schaal, bijvoorbeeld een cakevorm, bekleed met bakpapier.
12. Zet deze 25-30 minuten in het midden van de oven en bak goudbruin en gaar.

TIP: Bak een fijngesneden paprika mee met de paddenstoelen, of een bosuitje, een beetje kleur is niet gek.

*De ketjap geeft het gerecht een beetje een grauwe kleur. Je kunt 'm gerust weglaten.



Recept: [kokidoki.nl](https://www.kokidoki.nl)