



Terrine met paddenstoelen

🕒 20 + 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 400 g kastanjechampignons
- 🥄 1 teen knoflook
- 🥄 50 g amandelen
- 🥄 100 g oude kaas 48+
- 🥄 50 g ongezouten roomboter
- 🥄 2 el sojasaus
- 🥄 2 middelgrote eieren
- 🥄 8 g verse platte peterselie

MATERIAAL: ovenschaal (30 x 20 cm, ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de champignons grof en de knoflook fijn.
3. Hak de amandelen grof.
4. Rasp de kaas grof.
5. Verhit de boter in een koekenpan en bak de champignons en knoflook 5 minuten op middelhoog vuur.
6. Blus af met de sojasaus, zorg dat al het vocht verdampt is.
7. Breng op smaak met peper.
8. Meng de champignons in een grote kom met de amandelen, eieren en kaas en giet in de ovenschaal.
9. Bak de champignonterrine in ca. 30 minuten in de oven gaar.
10. Neem uit de oven en laat 20 minuten afkoelen.
11. Snijd de peterselie fijn.
12. Snijd de terrine in blokjes en bestrooi met de peterselie.

TIP: Lekker met geroosterd grof bruinbrood en gezouten roomboter.

TIP: U kunt de terrine 1 dag van te voren maken. Bewaar in zijn geheel afgedekt in de koelkast.



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