

Coquilles van koningsoesterzwam

Vegetarisch voorgerecht voor 4 personen



140 gram koningsoesterzwammen

Bloem

1 eetlepel limoensap

1,5 eetlepels bruine basterdsuiker

1 theelepel vissaus

1 theelepel sojasaus

Olie

Zout en peper

1. Snij de steel van de koningsoesterzwammen in dikke plakken. Snij de plakken aan de bovenkant kruislings in.
2. Bestrooi de plakken met peper en zout. Wentel ze door de bloem, klop het teveel er voorzichtig af.
3. Verhit een klein scheutje olie in een koekenpan op hoog vuur. Bak de plakken in hete olie 1 min per kant mooi bruin. Dek af met aluminiumfolie.
4. Verwarm de ingrediënten voor het karamellaagje (1 eetlepel limoensap, 1,5 eetlepel bruine suiker, 1 theelepel vissaus, 1 theelepel sojasaus) op laag vuur tot de suiker is gesmolten. Bak hierin de plakken in 2 minuten tot ze gaat zijn. Keer regelmatig.

Tip: ook lekker als hoofdgerecht met knolselderij, pastinaak of aardappelpuree en groene groenten!

Dit recept wordt je aangeboden door Oakfield