

Koken voor Iedereen

Recepten van Jos Mol

Champignons met slakken a la Jos

Ingrediënten

Plantje krulspeterselie

250 gram boter

6 tenen knoflook

1 blikje slakken

Pakje Zeeuws spek

Grote champignons 3 pp

Benodigheden

Pommes parisien boortje

Recept

- Verwijder de velletjes van de knoflook
- Haal de champignons leeg met het pommes parisienboortje. Ze moeten wel heel blijven
- Snijd de boter grof in stukken
- Haalde blaadjes van de peterselieplant
- Hak de knoflook met de peterselie fijn op stand 6-7
- Voeg de boter toe en meng met een 1,5 minuut bij een temp van 37° op stand 2
- Plaatse de champignons op een rij en druk er voorzichtig een plakje spek in

- Doe er wat kruidenboter bij
- Leg er een of 2 slakken in
- Nog een laagje boter
- Vouw het spek hier over heen

Je kunt ze nu stomen in de varoma of 20 minuten in een oven op 170°

Serveer met een stokbroodje



Jos Mol