Crespelle ai Funghi

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Italië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: ± 50 minuten, excl. rusttijd voor het beslag

Ingrediënten crespelle:

- **3 eieren**
- **375 ml volle melk**
- **200 gram bloem**
- **1 tl fijn zeezout**
- **20 gram boter, gesmolten**
- **boter of olie om in te bakken**

Ingrediënten paddenstoelenvulling:

- **400 gram gemengde paddenstoelen, in stukjes gesneden**
- **20 gram ongezouten boter**
- **3 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **500 gram ricotta**
- **70 gram fijn geraspte Parmigiano Reggiano**
- **2 eidooiers**
- **1 citroen**
- **een snufje versgeraspte nootmuskaat**
- **2 el fijn gesneden verse salie, verdeeld**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**

Ingrediënten bruine boter:

- **175 gram ongezouten boter**
- **de achtergehouden gebakken paddenstoelen**
- **1 el fijn gesneden verse salie**
- **rasp en sap van ½ citroen**
- **een snufje nootmuskaat**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**

Voor de afwerking:

- **fijn geraspte Parmigiano Reggiano**
- **verse basilicumblaadjes**

Bereiding:

1. Maak het beslag

- Klop de eieren met de melk los. Voeg de bloem en het zeezout toe en klop tot een glad, dun beslag zonder klontjes. Roer vervolgens de gesmolten boter erdoor. Laat het beslag minimaal 1 uur op kamertemperatuur rusten. Je kunt het beslag ook tot maximaal 2 dagen afgedekt in de koelkast bewaren.

2. Bak de crespelle

- Verwarm een middelgrote koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Vet de pan licht in met boter of olie. Giet een dun laagje beslag in de pan en draai deze direct rond zodat het beslag de bodem gelijkmatig bedekt.
- Bak de crespelle ongeveer 1 minuut, tot de onderkant licht goudbruin is. Draai ze om en bak de andere kant nog ongeveer 30 seconden. Laat de crespelle op een bord glijden en bak op dezelfde manier de rest van het beslag. Je krijgt ongeveer 10 tot 12 dunne crespelle.
- Verwarm ondertussen de oven voor op 190 °C.

3. Bak de paddenstoelen

- Verwarm een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de paddenstoelen toe, breng ze op smaak met zout en peper en bak ze ongeveer 5 minuten. De paddenstoelen zullen eerst vocht loslaten; bak ze door tot dat vocht grotendeels is verdampt en ze mooi beginnen te kleuren.
- Voeg 20 gram boter toe en bak de paddenstoelen nog 2 tot 3 minuten, tot de boter licht begint te kleuren. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak deze ongeveer 30 seconden mee.
- Neem de pan van het vuur. Houd ongeveer een kwart van de gebakken paddenstoelen apart voor de saus en doe de rest in een ruime kom.

4. Maak de ricottavulling

- Voeg de ricotta, Parmigiano Reggiano, eidooiers en een snufje nootmuskaat aan de paddenstoelen toe. Rasp de schil van een halve citroen boven de kom en voeg het sap van deze halve citroen toe. Meng er 1 eetlepel van de fijngesneden salie door.
- Breng de vulling op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper en meng alles voorzichtig maar goed door elkaar.

5. Vul en vouw de crespelle

- Verdeel de ricotta-paddenstoelenvulling over de crespelle en strijk deze gelijkmatig uit. Vouw iedere crespella dubbel en vervolgens nogmaals dubbel, zodat mooie driehoekjes ontstaan.
- Leg de gevulde crespelle licht overlappend op een bakplaat of in een ruime ovenschaal.

6. Bak de crespelle

- Schuif de crespelle in de voorverwarmde oven en bak ze 15 tot 20 minuten, tot de vulling goed warm is en de randjes van de crespelle licht krokant beginnen te worden.

7. Maak de bruine boter

- Maak ondertussen de saus. Zet de koekenpan waarin je de paddenstoelen hebt gebakken terug op middelhoog vuur en voeg de 175 gram boter toe.
- Laat de boter rustig smelten en vervolgens goudbruin kleuren. Roer af en toe door en let goed op: na ongeveer 4 tot 6 minuten verschijnen er goudbruine spikkeltjes en begint de boter heerlijk nootachtig te ruiken.
- Neem de pan direct van het vuur. Roer de resterende eetlepel salie, de rasp en het sap van de andere halve citroen erdoor. Breng op smaak met een klein snufje nootmuskaat, zeezout en versgemalen zwarte peper. Schep tot slot de achtergehouden paddenstoelen door de bruine boter en verwarm ze kort.

8. Serveren

- Verdeel de warme crespelle over de borden en schep de bruine boter met salie, citroen en paddenstoelen er royaal overheen. Bestrooi met vers geraspte Parmigiano Reggiano en werk af met enkele verse basilicumblaadjes.

Buon appetito!