

Paddenstoelentaart met tijmdeeg

Porties: 6 • Totaaltijd: 110 min • Calorieën: 665 kcal • Niveau: Gemiddeld • Categorie: hoofdgerecht • Keuken: nederlandse

Ingrediënten

- **200 gram** boter
- **400 gram** bloem
- **1 el** tijmblaadjes
- fijn zout
- **2 stuks** eieren
- **130 milliliter** koude volle melk
- **25 gram** gedroogde gemengde paddenstoelen
- kokend water
- kastanjechampignons
- portobello's
- champignons
- **3 el** olijfolie
- **50 gram** boter
- ui
- zout
- peper
- **50 gram** bloem
- **1 tl** wittewijnazijn
- brandy
- **500 milliliter** paddenstoelen- of groentebouillon
- Marmite-gistextract
- **150 milliliter** slagroom
- **50 gram** bloem
- dragon

Bereidingswijze

- 1 Meng de boter in bakpapier of in de eigen verpakking en vries hem enkele uren of een nacht in tot hij hard is.
- 2 Doe de bloem in een grote kom. Roer de tijm en het zout erdoorheen. Rasp de bevroren boter grof boven de kom. Doop het uiteinde van de boter af en toe in een beetje bloem om klonteren te voorkomen.
- 3 Kluts 1 ei met de melk. Schenk dit bij het bloemmengsel en meng snel met een tafelmes. Kneed ca. 1 minuut met je handen en vorm tot een bal.
- 4 Snijd de helft van de kastanjechampignons en de helft van de portobello's in stukken van 2 cm. Halveer de rest van de kastanjechampignons en portobello's. Laat de gewone champignons heel.
- 5 Verhit de olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op hoog vuur en bak de helft van de paddenstoelen in ca. 10 minuten goudbruin.
- 6 Smelt de boter in dezelfde pan op laag vuur en bak de ui met een snufje zout in 10–15 minuten zacht en goudbruin.
- 7 Voeg de bloem toe en bak ca. 2 minuten mee. Voeg de azijn en de brandy toe en kook 1–2 minuten, tot de vloeistof bijna is verdampt.
- 8 Roer de bouillon beetje bij beetje erdoorheen en breng aan de kook. Voeg de Marmite, de slagroom, ½ tl zwarte peper en een beetje zout toe.
- 9 Spatel de gebakken paddenstoelen en de uitgelekte, geweekte paddenstoelen erdoorheen.
- 10 Schep de afgekoelde vulling in de taartvorm.
- 11 Rol het deeg uit tot een ronde lap van 1 cm dik en snijd enkele repen van 1 × 2 cm van de rand. Leg de repen op de rand van de vorm en druk ze licht aan.
- 12 Bestrijk de taart ermee. Kerf het deeg licht in met een scherp mes. Steek eventueel vormpjes uit de deegresten en versier de bovenzijde ermee.

13 Zet ca. 30 minuten in de koelkast en bestrijk de taart met het overgebleven eimengsel.

Tips

Toegevoegd door Matthieu Hendriks