

Paddenstoelen op olijfolie – Funghi sott’olio

Toen we in Oktober in Frisanco waren, zagen we hele families met manden de bossen in gaan om paddenstoelen te zoeken. Van onze buurvrouw in Italië kregen we afgelopen herfst een mand vol paddenstoelen (funghi), wat lief! We kregen er zoveel dat we besloten ze in te maken om in December lekker met onze ham San Daniele en Montasio kaas als anti-pasti te eten. Mmm... zo lekker!

Benodigheden (voor 6 potjes van ca. 200 ml)

1kg paddenstoelen
1 lt water
500 ml witte azijn
8 Laurierblaadjes
20 zwarte peperkorrels
750 ml extra vierge olijfolie
Eetlepel oregano
1 teentje knoflook
Beetje zout en chilipoeder naar smaak
30 ml citroensap



Hoe maak je het?

De ideale **paddenstoelen** voor de bereiding van dit recept zijn paddenstoelen die klein en stevig zijn. Als je verschillende paddenstoelen gebruikt, houd er dan rekening mee, dat ze verschillende bereidingstijden nodig hebben. In het algemeen moet je eerst het **eekhoortjesbrood** koken en vervolgens geleidelijk die met een lichtere kleur.

Reinig de champignons goed, haal de aarde eraf door ze onder stromend water te houden en het puntje van de stengels te snijden. Droog ze af met een schone doek.

Neem een pan met water, azijn, citroensap, 2 laurierblaadjes en zout en breng aan de kook. Voeg de paddenstoelen toe om gedurende maximaal 7 minuten te **koken**. Haal de paddenstoelen uit de pan, laat ze uitlekken in een vergiet en laat ze vervolgens 20 minuten op schone een doek drogen.

Neem de potten met losse deksels en **steriliseer** ze door ze ca. 3 minuten in water te koken. Laat ze drogen en afkoelen op een schone doek.

Ga verder met het **conserveren** van de paddenstoelen in olie door de paddenstoelen in een kom te doen (inclusief de stengels). Voeg de oregano, zwarte peper, gehakte knoflook en een beetje zout en chilipoeder naar smaak toe en schep voorzichtig door elkaar. Doe de paddenstoelen in de potten en wissel ze af met de **olijfolie** die de paddenstoelen volledig moet bedekken. Doe halverwege een **laurierblaadje**. Druk goed aan zodat er geen luchtballen in zitten.

Doe de deksel op de pot, sluit goed en kook ze 2-3 minuten waardoor ze **vacuüm** trekken. Laat ze ongeveer 4 weken op een donkere en koele plaats staan om verder op smaak te komen. Je kunt de potjes zonder problemen 3 maanden bewaren. Na openen max 3 dagen houdbaar in de koelkast.

Bij het inmaken van groenten en fruit is er kans op **botulisme**. Werk altijd heel netjes en hygiënisch. Zorg dat je ingrediënten, maar ook alle materialen waarmee je werkt brandschoon zijn. Zorg voor een ongunstig milieu om de groei van Clostridium Botulinium tegen te gaan. Zuur in de vorm van azijn of citroensap helpt. Verhitting ook. Evenals zout. Vandaar dat deze ingrediënten in dit recept zijn meegenomen. Check voor meer informatie en richtlijnen het Nederlands Voedingscentrum (<https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/conserveren.aspx>).

Buon appetito e salute!

