

Bladerdeeghapjes met **Velouté van Mosselen en oesterzwammen**



4 mensen

10 min voorbereiding

20 min koken

De ingrediënten

- 1 blik van 400g** la belle-iloise Bretonse Mosselsoep
- 1** sjalot
- 1/2** teentje knoflook
- 200 g** oesterzwammen
- 1/2** gele citroen
- 1 eetlepel** fijngehakte bieslook
- 1** eidooier
- 50 ml** volle room
- 1** bladerdeegvel, puur boter
- 1 snuifje** zout & peper

De fasen

- 1- Snijd de oesterzwammen in plakjes en hak de sjalot en knoflook fijn
- 2- Bak deze 5 minuten in een pan op middelhoog vuur
- 3- Voeg op het einde van de baktijd de room en het sap van de uitgeperste citroen toe. Kruid naar smaak met zout en peper
- 4- Verwarm de oven voor op 200°C
- 5- Verdeel de Velouté van Mosselen over ovenvaste kommetjes (circa 9 cm doorsnee). Doe er 2 eetlepels oesterzwammen met room bij en de bieslook
- 6- Rol het bladerdeeg uit en snijd er 4 cirkels van, die 3 cm groter zijn dan de kommetjes
- 7- Maak de randen van de kommetjes vochtig met een beetje water zodat het deeg goed blijft plakken
- 8- Dek de kommetjes af met het deeg en bestrijk met de losgeklopte eidooier
- 9- Bak 15 minuten in de oven. Serveer goed warm

