



Gevulde flensjes met paddenstoelen

Bereidingstijd: 30 minuten

- Voor de flensjes:	300 g gemengde paddenstoelen, geen donkere soorten om
½ dl melk	verkleuren van de saus te voorkomen
80 g bloem of viergranenmeel	40 g boter
1 ei	1/8 l slagroom
30 g boter	2 eetlepels fijngesneden verse of
zout	1 theelepel gedroogde dragon
- Voor de vulling:	zout en peper
1 sjalotje	4 preislierten

Bereid een flensjesbeslag van bovengenoemde ingrediënten en bak 4 niet te dunne flensjes. Snipper het sjalotje. Borstel de paddenstoelen schoon. Snijd ze in plakken of stukjes. Smelt de boter en smoor het sjalotje op laag vuur glazig. Voeg de paddenstoelen toe en bak ze tot ze zacht zijn. Kook het vocht in. Roer de slagroom erdoor en laat inkoken tot een dikke saus. Maak op smaak met zout en peper. Roer tot slot de gesneden dragon erdoor. Verdeel het mengsel over de 4 flensjes. Maak er buideltjes van en bind ze dicht met een preisliert. Blancheer de preislierten vóór gebruik om ze soepel te maken.