

# Paddenstoelen met blauwe kaas en gedroogd rookvlees

---



## Ingrediënten voor 4 personen

1 bakje (250 gram) kastanjechampignons  
100 gram blauwe kaas, Chèvre bleu  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
1 mandarijn, partjes zonder vlies  
8 plakjes lichtgezouten rookvlees  
3 eetlepels milde olijfolie of rijstolie  
beetje tuinkers om te garneren

## Bereiden

Haal de schil van de mandarijn en snijd met een vlijmscherp mes de partjes tussen de vliesjes uit. Borstel de paddenstoelen schoon. Verkruiemel de blauwe kaas. Leg de plakjes rookvlees op een bord en droog ze in de magnetron: 2 minuten op 800 watt, dan even laten afkoelen en daarna nog 1 minuut. Laat afkoelen. Verhit 1 eetlepel olie in een pan. Fruit hierin de knoflook en doe er dan de champignons bij. Goed roeren en schudden met de pan, nog een eetlepel olie toevoegen en weer goed mengen op hoog vuur. Dit nog eenmaal herhalen. De champignons zijn nu glanzend en stevig. Doe het vuur laag en roer voorzichtig de blauwe kaas door de paddenstoelen totdat ze allemaal een laagje kaas hebben.

Leg wat mandarijnenpartjes op de bodem van een bordje of schaalte. Verdeel de champignons erover. Twee plakjes rookvlees erop en garneren met wat tuinkers. Eet smakelijk.

