

PADDENSTOELKOTELET

Ik ben dol op paddenstoelen! Deze paddenstoelenkotelet is echt heerlijk als je hem maakt van een mooie grote stevige paddenstoel als portabella of biefstukzwam. De biefstukzwam lijkt als twee druppels water op een biefstuk als hij op je aanrecht ligt. Een stevige hap kan ik je verzekeren. Ga niet zomaar met je mandje de natuur in om paddenstoelen te plukken. Verdiep je erin, neem een gidsje mee, ga op pad met een kenner of ga gewoon naar de paddenstoelenkraam op de markt.

Ingrediënten	zout en peper
4 portabella's	paneermeel*
1 ei	50 g boter

Snij de portabella's in dikke repen. Als het steeltje er nog aan zit, lijkt de dwarsdoorsnede inderdaad op een kotelet. Klop het ei los in een diep bord met een snuf zout en peper. Doe paneermeel in een ander diep bord en voeg ook hier een snuf zout en peper aan toe. Haal de 'koteletten' eerst door het ei en daarna door het paneermeel, zodat ze rondom mooi bedekt zijn. Laat een koekenpan goed warm worden en smelt de boter. Bak de koteletten op hoog vuur aan beide zijden totdat het paneerkorstje bruin en knapperig is. Serveer de koteletten in plaats van een stukje vlees bij een maaltijd.

