



Pizza van paddenstoelen met rosbeef van hert

Ingrediënten voor 12 personen

- 6 plakjes bladerdeeg
- 1200 gr hertfilet
- 250 gr spruiten
- 2 spitskool
- 300 gr champignons
- 5 sjalotten
- 600 gr diverse paddenstoelen
- 6 dl fond
- Tijm
- Honing
- Truffeltapenade

Bereiding

Pizzadeeg

Smeer ingeprikte bladerdeeg in met een losgeklopt ei en bak dit 15 minuten af in de oven op 180 graden.

Groenten

- Maak de spruiten schoon en snij ze in vieren
- Kook ze even (beetgaar)
- Neem van de spitskool 12 bladeren en blancheer deze apart
- Snij de rest van de spitskool in reepjes en fruit het aan met knoflook en 2 sjalotjes
- Breng het goed op smaak met peper en zout
- Maak van deze spitskool cannelloni

