

RECEPT PULLED PORCINI

Ingrediënten:

- 500 gram koningsoesterzwam (Eryngii)
- 3 el kipkruiden zonder zout
- 2 tl knoflookpoeder
- lichte sojasaus of less salt sojasaus
- flink wat vers gemalen peper
- olijfolie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 250 graden. Snijd het hoedje van de Koningszwam. Trek de steel met een vork uit elkaar alsof je het uitkamt. Meng de kipkruiden, knoflookpoeder en peper door elkaar. Voeg de sojasaus toe aan het kruidenmengsel en spreid de draden van de koningszwam uit over de bakplaat. Besprenkel royaal met olijfolie en bak in 25 minuten gaar in de oven. Lekker op een broodje met wat rode kool!

Dit recept is geïnspireerd op het werk van de briljante chef-kok Derek Sarno van Wicked Healthy.

