

Paddenstoelen

1611 Cantharel geel

Culinair toepasbaar: Deze cantharel heeft een kruidige smaak maar geurt veel minder dan de gewone grijze cantharel. Gele cantharellen zijn goed te verwerken in sauzen en soepen. Voor bakken zijn ze minder geschikt omdat ze vocht loslaten.

Smaak: Licht nootachtig, vleugje pittig

Verkrijgbaar: Augustus tot februari



1612 Cantharel grijs

Culinair toepasbaar: Breed toepasbaar in wildgerechten, sauzen, stoofschotels, risotto's, bruschetta's

Smaak: Licht nootachtig, vleugje pittig

Verkrijgbaar: Augustus tot februari



1614 Eekhoortjesbrood/ cepes

Culinair toepasbaar: Met zijn uitstekende smaak en heerlijke aroma is eekhoortjesbrood zeer veelzijdig te gebruiken. In allerlei warme gerechten maar ook in salades.

Smaak: Zoet, nootachtig

Verkrijgbaar: Augustus tot mei



1635 Pied de Mouton

Culinair toepasbaar: Wildgerechten, sauzen en stoofschotels. Bekend als 'schapenvoetjes'. Deze grillig gevormde paddenstoel heeft een milde smaak en is goed te combineren met cantharellen. Deze paddenstoel kan beter niet rauw gegeten worden.

Smaak: Natuurlijke milde paddenstoelensmaak, licht bitter

Verkrijgbaar: Augustus tot februari



1645 Trompet de la mort

Culinair toepasbaar:

Wildgerechten, sauzen, stoofschotels, sauzen, pasta- en visgerechten.

Smaak: Kruidig, zeer verfijnd

Verkrijgbaar: Augustus tot februari



1626 Morilles

Culinair toepasbaar: Voor consumptie altijd eerst verhitten, luxe vleesgerechten, sauzen, risotto's. Het seizoen is kort en ze zijn vrij moeilijk te vinden door de aardse kleur en grillige vorm waarmee ze net boven de aarde uitsteken.

Smaak:

Krachtige nootachtige smaak; unieke textuur

Verkrijgbaar: Maart- juni



1617 Girolles nopjes

Culinair toepasbaar: Sauzen, bij wild & gevogelte, ragout, stoofschotels & bruschetta's. Dit kleine wilde paddenstoeltje in de vorm van een oorknopje groeit in de bossen van Portugal, Polen, Hongarije en Roemenië. De kleine nopjes, 3 tot 4 keer zo klein als gewone girolles blijven stevig bij verhitting en zijn goed te verwerken in saus en warme garnituren

Smaak: kruidig

Verkrijgbaar: beperkt



1627 Mousseron

Culinair toepasbaar:

Wildgerechten, bruschetta's, sauzen en stoofschotels. De mousseron, ook bekend als de weideringzwam, is een kleine paddenstoel, maar heeft veel smaak. Vooral wanneer deze paddenstoel gedroogd is.

Smaak: Zoet

Verkrijgbaar: Mei, jun, sept, okt.



Truffel div. soorten

Culinair toepasbaar: Pasta's, risotto's, salades, desserts, in combinatie met vis- en vlees.

Smaak: Zeer uniek, verfijnd

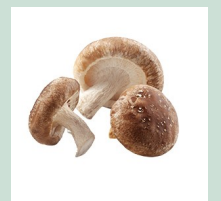
Verkrijgbaarheid: vraag naar de precieze beschikbaarheid, deze is beperkt tussen de overgang van de seizoenen.



1643 Shiitake/ 1642 mini

Culinair toepasbaar: Roerbak/wok, sauzen, soepen, bruschetta's, Salades. Shiitake behoort naast de champignon tot de meest gekweekte paddenstoelen ter wereld. In Japan teelt men de Shiitake van oudsher op houten stammetjes. In Nederland gebeurt dit vooral op een mengsel van eikenzaagsel, tarwestro en water. De hele paddenstoel is eetbaar.

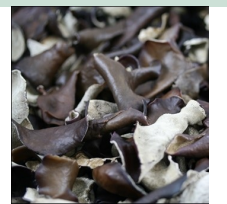
Smaak: Zoet tot licht scherp



1622 Judasoren

Culinair toepasbaar: Vooral gebruikt in wokschotels en soepen, Aziatische gerechten en in stoofschotels. Populair in de Chinese keuken, waarbij niet alleen smaak maar ook textuur een belangrijke rol speelt.

Smaak: niet veel smaak, is rubberig en kraakbeenachtig van structuur



1624 Kastanjechampignons

Culinair toepasbaar: (Rauw) in salades, grillen, bakken, koken of combineren met vleesgerechten. De kastanjechampignon is de lichtbruine variant van de witte champignon. Deze champignon bevat weinig vocht waardoor hij minder slinkt bij het bereiden.

Smaak: Licht nootachtig



1629 Oesterzwammen

Culinair toepasbaar: Soepen, brucetta's, sauzen, goed te combineren met vis- en vleesgerechten. Oesterzwammen zijn zacht vleesachtig.

Smaak: zacht nootachtig en aromatisch van smaak



1608 Nameko

Culinair toepasbaar: Wildgerechten (vlees), sauzen, soepen & roerbakgerechten. Ook wel bundelzwam genoemd.

Smaak: Licht bitter; zeer stevige structuur



1615 Champignon/ 1609 Baby

Culinair toepasbaar: (Rauw) in salades, grillen, bakken, koken, combineren met vlees.

Smaak: Neutraal



1182 Eringii mini

Culinair toepasbaar: Sauzen, vegetarische gerechten, wild- en pastagerechten. De miniatuurversie van de koningsoesterzwam is te herkennen aan de witte steel en het grijsbruine hoedje. Ze bevatten minder water en zijn daarom goed te verhitten.

Smaak: Licht pittig



1613 Shimeiji bruin

Culinair toepasbaar: Vis- en vleesgerechten. Ze worden geteeld in een bundel en worden gekenmerkt door lange witte stelen en een lichtbruine, halfronde hoed. Hierdoor is het product zeer kwetsbaar. Wanneer je ze niet te lang bakt, blijven ze heerlijk knapperig. In rauwe vorm zijn ze bitter van smaak en niet goed verterbaar.

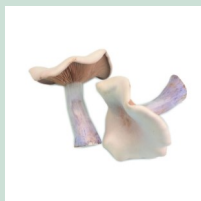
Smaak: Zachte tot licht pittige nootachtige smaak, stevige structuur
Verkrijgbaar: Het hele jaar



1641 Paarse ridder zwam

Culinair toepasbaar: Vóór consumptie altijd verhitten. Wildgerechten, stoofschotels, sauzen en visgerechten. De paarse ridderzwam dankt zijn naam aan de paarse kleur van de steel. Na verhitting blijft de paarse kleur grotendeels behouden, zodat je een decoratief zwammetje kunt serveren.

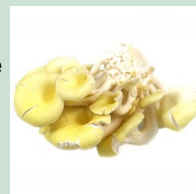
Smaak: Zoetige geur, krachtige, karaktervolle smaak
Verkrijgbaar: Het hele jaar



1630 Gele oesterzwam

Culinair toepasbaar: In wok- en visgerechten. Oesterzwammen worden in Nederland het hele jaar door op zakken met een mengsel van stro en water geteeld. Bij de oogst worden ze in trossen geplukt en dan één voor één afgesneden. Oesterzwam is door zijn vlezige smaak en structuur ook goed te gebruiken in vegetarische gerechten.

Smaak: Zoet; broze textuur
Verkrijgbaar: Het hele jaar



1637 Portabella

Culinair toepasbaar: Ideaal om te vullen, te bakken in reepjes of als bijgerecht. De portabella is een variant van de kastanjechampignon die door zijn speciale teeltwijze is uitgegroeid tot een reuzenpaddenstoel.

Smaak: Natuurlijke nootachtige smaak
Verkrijgbaar: Het hele jaar



1631 Roze oesterzwam

Culinair toepasbaar: Vegetarische gerechten, oosterse wokgerechten. Om de roze kleur en de stevigheid te behouden moet je hem niet of kort verhitten, je kunt hem dus rauw eten.

Smaak: Vlezig, zachte structuur
Verkrijgbaar: Het hele jaar



1636 Pom Pom Blanc

Culinair toepasbaar: Bakken in combinatie met andere paddenstoelen en in vegetarische gerechten. De kleintjes zijn ook geschikt om te vullen.

Smaak: Zoet, nootachtig met unieke textuur
Verkrijgbaar: Het hele jaar



1662 Enokipaddestoel

Culinair toepasbaar: Rauw als verrijking van een salade, in soep, in combinatie met rauwe ham. Zorg ervoor dat de voedingsbodem van de enoki wordt verwijderd voor gebruik.

Smaak: Zoet, nootachtig
Verkrijgbaar: Het hele jaar



50 Shimeiji wit

Culinair toepasbaar: Bij te lang koken wordt deze paddenstoel taai. De witte shimeiji is een geteelde paddenstoel welke in donkere ruimtes en met een extra toevoeging van CO2 wordt geteeld. Door deze manier van telen blijft de shimeiji mooi wit.

Smaak: knapperig en fruitig van smaak.
Verkrijgbaar: Het hele jaar



1616 Anijschampignons

Culinair toepasbaar: (Rauw) in salades, bakken, in combinatie met vleesgerechten. Ook wel bekend onder de naam Akkerchampignon. Houd ze niet onder stromend water, de champignon zuigen het water op en dit zorgt voor smaakverlies.

Smaak: Licht anijsachtig
Verkrijgbaar: Het hele jaar

