



# Tsjechische Republiek

## **Kvěťákové noky s žampionová omáčka**

*Bloemkoolgnocchi met champignonsaus*

1 niet te grote bloemkool  
boter  
2 middelgrote aardappelen  
1 el. fijne mosterd  
50 gr. bloem  
2 eieren  
zout en peper

Kook de bloemkool tot hij gaar, maar nog stevig is. Laat hem goed uitlekken en stamp hem fijn. Meng er een klont boter door, zet het terug op een laag pitje en laat het al omscheppend vijf tot tien minuutjes uitdampen, zodat we flink wat van het water kwijtraken. Schep er een lepel mosterd door, kruid het met zout en peper en laat de bloemkool helemaal afkoelen.

Ondertussen kook je de aardappelen gaar. Werk ze door de aardappelpers en meng ze door de bloemkool. Daar gaan de losgeklopte eieren bij plus zoveel bloem om een samenhangend deeg te krijgen. Misschien een gram of 50, maar de hoeveelheid is uiteraard afhankelijk van de grootte van de bloemkool en de eieren. Het deeg hoeft beslist niet kneedbaar te zijn, zolang het maar als een stevige, dikke brij aan je lepel blijft hangen.

Nu breng je een pan gezouten water aan de kook. Vorm met twee eetlepels zo goed en zo kwaad als het gaat mooie knoedeltjes van het deeg door het om en om met de ene lepel van de andere te scheppen. Even proberen en je ziet vanzelf wat de bedoeling is. Op deze manier gevormde knoedels heten in Michelinsterrentaal "quenelles", maar we zijn in Tsjechië, dus we doen nu even niet aan flauwekul. Knoedels dus, en die laat je in het kokende water glijden. Zorg met een houten lepel dat ze niet vast blijven kleven aan de bodem. Als ze boven komen drijven zijn ze goed. Uit het water scheppen met een schuimspaan en laten uitlekken.

Bak de knoedels in een koekenpan met anti-aanbaklaag in een royale hoeveelheid schuimende boter. Eet je ze zo, bestrooi ze dan met geraspte kaas en schuif ze naar binnen. Het zal je weinig moeite kosten. Is dat niet genoeg om je smaakpapillen te bevredigen, schep er dan een ferme lepel naast van de hier volgende saus:

## Champignonsaus

200 gr. champignons  
een klein handje gedroogde wilde paddenstoelen  
2 sjalotten  
1 teentje knoflook  
1 glas rode wijn  
¼ l. sterke groentebouillon  
peterselie  
tijm  
rozemarijn

Snipper de sjalotten en fruit ze in twee lepels olie of boter. Als ze zo'n beetje glazig zijn doe je er de gehakte teen knoflook bij. Laat het twee of drie minuutjes meebakken en strooi er dan een eetlepel bloem overheen. Even omroeren tot het vet alles heeft opgenomen en dan scheutje voor scheutje de bouillon erbij, en daarna de rode wijn. De champignons snij je in plakken. Die gaan er nu ook bij, samen met de gedroogde paddenstoelen, een genereuze el. peterselie, een snuf tijm en een half theelepeltje heel fijn geknipte rozemarijn. Laat het gezellig pruttelen tot de champignons hun vocht verloren hebben en het allemaal is ingekookt tot een vrij dikke saus. Proef het voor de zekerheid af op zout en peper, maar ik durf te wedden dat je die twee dit keer niet nodig hebt.