

Mexicaanse tostadas met 'pulled mushroom'



SONJA VAN DE RHOER

Natuurlijk is er ook een variant op het ineens zo geliefde pulled pork bij vleeseters en wel pulled mushroom. Heerlijk en niet alleen voor vegetariërs. Maak het van stevige paddestoelen, zoals kastanjechampignons, shiitake, oesterzwammen en cepes. Een 'tostada' is een knapperige mini-tortilla en wordt vaak gegeten als streetfood.

Een chipotle is een gerookte jalapeño- peper. Deze wordt als ingrediënt gebruikt, vooral in de Mexicaanse keuken en de Tex-Mex keuken. Hij is vrij heet en in Nederland vooral geconserveerd verkrijgbaar. Om chipotles te maken worden jalapeño's gebruikt die het groene stadium voorbij zijn en rood gekleurd zijn. Deze worden vervolgens gerookt en gedroogd. Het woord chipotle is afkomstig uit het Nahuatl en betekent 'gerookte chilipeper'.

Borstel de paddestoelen schoon en snijd ze in kleinere stukken. Verhit een scheut olijfolie in een pan en voeg de paddestoelen toe. Voeg paprikapoeder en komijnzaad toe en bak even mee. Voeg nu de overige ingrediënten voor de pulled mushrooms toe, roer goed door en laat 10 tot 15 minuten zachtjes koken.

Verwarm de oven voor op 180°C. Hak de koriander en/of

bladpeterselie fijn. Hak het sjalotje fijn. Brokkel de feta in stukjes en meng alles met de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd uit elke tortilla 2 mini-tortilla's. Leg een stuk bakpapier op een ovenrooster en leg hier de uitgesneden tostadas op. Bestrijk de tostadas licht met olie en bestrooi ze eventueel met een beetje zout. Laat ze in de oven in circa 5 minuten goudbruin kleuren.

Haal het rooster uit de oven en laat de tostadas afkoelen en wat uitharden. De tostadas kunnen ook even in hete olie in de koekenpan worden gebakken. Verdeel de paddestoelen over de tostadas. Verdeel het feta-koriander mengsel eroverheen en garneer met koriander.

Ingrediënten voor 4 tostadas:

2 maïstortilla's, olijfolie, zout. Voor de 'pulled mushroom':

200 gram gemeng-de paddestoelen, 1/2 tl paprikapoeder 'sweet', 1 tl gemalen komijnzaad, 2 el ketchup, 2 el (appel-cider)azijn, 1/2 el gesneden chipotle peper in adobo*, 1 el chipotle saus*, 1 el bruine basterdsuiker (*verkrijgbaar in potjes, o.a. La Moreno).

Voor de topping:

1-2 el verse koriander en/of bladpeterselie, 100 gram feta, 1 kleine sjalot, 1 el witte wijnazijn, 1-2 el olijfolie.