**Carpaccio van gegrilde koningsoesterzwam met een Japanse dressing**

Vegan voorgerecht voor 2 personen



140-150 g koningsoesterzwammen
(1 bakje), in dunne plakken gesneden

½ eetlepel olie

1 eetlepel Japanse sojasaus

versgemalen peper

½ eetlepel sesamolie

1 eetlepel mirin seasoning of Japanse rijstwijn

½ rode peper, in ringetjes

 25 g slamelange met geraspte wortel

2 partjes limoen

1. Bestrijk de plakken koningsoesterzwam dun met olie en sojasaus en bestrooi met wat peper.
2. Klop een dressing van de rest van de sojasaus, sesamolie, mirin seasoning en roer de rode peper erdoor. Schep ½ eetlepel dressing door de salade.
3. Verhit de grillpan en gril de plakken koningsoesterzwam op vrij hoog vuur in ca. 4 minuten gaar en met mooie grillstrepen. Druk de paddenstoelen tijdens het grillen met een spatel plat.
4. Verdeel de koningsoesterzwammen over 2 borden. Leg de salade ernaast en druppel de dressing over de paddenstoelen. Zet het partje limoen naast de carpaccio en druppel hiermee naar smaak limoensap oer de carpaccio. Serveer warm.
5. Lekker met warme toast.

Bereidingstijd: 15 minuten

Dit recept wordt je aangeboden door Oakfield B.V.