

## Φρικασέ με φρέσκα χορταρικά, ψητάμανιτάρια και ταχινολέμονο

**Μερίδες:** 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα **Χρόνος Αναμονής:** 10 λεπτά

### Υλικά:

- 500 γρ.μανιτάρια πορτομπέλο, κομμένα σε φέτες
- 500 γρ.μανιτάρια πλευρώτους, ψιλοκομμένα
- 500 γρ.λευκάμανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- 30 γρ.αποξηραμέναμανιτάρια
- 1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- [1 συσκευασία Χορτόπιτα Φρεσκούλης](#)
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το ταχινολέμονο:

- 3 κ.σ. ταχίνι
- ξύσμα και χυμό από 2 λεμόνια

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Αραδιάζουμε τα 3μανιτάρια σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα. Ραντίζουμε με 3-4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε, πασπαλίζουμε με τη ρίγανη και ανακατεύουμε καλά. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για 40 λεπτά, ανακατεύοντας τα στη μέση του ψησίματος για να ψηθούν ομοιόμορφα.

2) Παράλληλα ετοιμάζουμε έναν ζωμόμανιταριών. Σε μεσαία κατσαρόλα βάζουμε 1,5 λίτρο νερό και το βράζουμε. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε τα αποξηραμέναμανιτάρια, κλείνουμε το καπάκι και αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν τελείως ταμανιτάρια. Μεταφέρουμε ταμανιτάρια σε ένα ξύλο κοπής, τα ψιλοκόβουμε (προσέχοντας μην καούμε) και τα αφήνουμε στην άκρη.

3) Δέκα λεπτά πριν ψηθούν ταμανιτάρια που βάλαμε στον φούρνο, ξεκινάμε το φρικασέ. Σε μία μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε 3-4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο και σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά το κρεμμύδι για 8-10 λεπτά. Προσθέτουμε τα αποξηραμέναμανιτάρια που έχουμε ψιλοκόψει και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.

4) Προσθέτουμε στην κατσαρόλα όλη την συσκευασία Χορτόπιτα Φρεσκούλης και σοτάrouμε για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε τα ψητά μανιτάρια και τον ζωμό μανιταριών, μισοκλείνουμε το καπάκι και βράζουμε το φρικασέ για 15 λεπτά και 5 λεπτά χωρίς καπάκι.

5) Λίγο πριν τελειώσει το φρικασέ, ετοιμάζουμε το ταχινόλέμονο. Σε ένα μεσαίο μπολ ανακατεύουμε καλά το ταχίνι με το ξύσμα και τον χυμό λεμονιών. Προσθέτουμε στο μπολ 5-6 κουταλιές από τον ζωμό της σούπας και ανακατεύουμε καλά. Κλείνουμε την φωτιά από το φρικασέ, ρίχνουμε το ταχινόλέμονο στην κατσαρόλα μαζί με 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο και ανακατεύουμε απαλά. Αφήνουμε το φαγητό να κατσει για 10 λεπτά πριν το σερβίρουμε.