



Gebakken champignons met look

Snel gebakken champignons met look en verse peterselie. Een geurig bijgerecht dat bij zowat alles past.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

500 g champignons
2 teentjes look
2 eetlepels olijfolie
1 klontje boter
2 eetlepels gehakte peterselie
zout
zwarte peper

Bereidingswijze

1. Maak de champignons schoon met een borsteltje of vochtige doek en snijd ze in kwarten.
2. Verhit de olijfolie en de boter in een grote pan op hoog vuur.
3. Bak de champignons enkele minuten zonder te roeren zodat ze kleuren.
4. Roer om en bak verder tot al het vocht verdampt is.
5. Voeg de fijngehakte look toe en bak nog 1 minuut mee.
6. Breng op smaak met zout en peper en meng de peterselie erdoor.
7. Dien meteen warm op.

Dranktip

Zero Sugar Oaked Rood (Pure the Winery) Rode wijn (barbera & merlot), minstens 100 dagen gerijpt op eikenhout: rijp fruit met subtiele houttonen. Ideaal bij wild en gegrild vlees. Suikervrij. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**