



Knoflook-champignons

Geurige champignons gebakken in boter met knoflook en tijm. Een snel, smaakvol hapje voor op de borrelplank of als bijgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

250 gr champignons
1 sjalot
30 gr boter
1 el olijfolie
2 teentjes knoflook
2 takjes tijm
zout en peper
optioneel: scheutje bouillon of witte wijn

Bereidingswijze

1. Snij de sjalot ragfijn. Veeg de champignons schoon en snij eventueel een stukje van het steeltje af. Hak de knoflook fijn.
2. Verhit de boter met de olijfolie en gaar hierin op een zacht vuurtje de sjalot.
3. Voeg de champignons, de knoflook en de tijm toe en bak ze op een middelhoog vuur, onder af en toe roeren, beetgaar.
4. Voeg wanneer nodig een scheutje bouillon, water of witte wijn toe.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Serveer warm op een schaalje met wat prikkers erbij. Bestrooi eventueel met een paar extra takjes tijm.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)