



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	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

- 1.** Snij de sjalot ragfijn. Veeg de champignons schoon met een vochtig keukenpapier en snij eventueel een klein stukje van het steeltje af. Hak de knoflook fijn.
- 2.** Verhit de boter samen met de olijfolie in een brede pan op een zacht vuur. Stoof de sjalot hierin glazig, ongeveer 3 minuten.
- 3.** Voeg de champignons toe en draai het vuur naar middelhoog. Laat de champignons eerst hun vocht verliezen en wacht tot dat vocht volledig verdampt is vooraleer verder te roeren, zodat ze mooi kleuren.
- 4.** Voeg de knoflook en de tijm toe en bak nog 2 tot 3 minuten, af en toe roerend.
- 5.** Voeg indien nodig een scheutje bouillon of witte wijn toe en laat kort inkoken.
- 6.** Breng op smaak met zout en peper.
- 7.** Serveer warm in een schaal met wat prikkers erbij. Garneer eventueel met een extra takje verse tijm.

Tip

Bak de champignons in een ruime pan en doe ze niet te dicht op elkaar. Zo verdampt het vrijgekomen vocht sneller en kleuren ze mooi goudbruin in plaats van te stoven.

Dranktip

Een glas droge witte wijn, zoals een Sauvignon Blanc, past uitstekend bij de aardse smaak van de champignons.