



TE GEKKE TOAST CHAMPIGNON

NODIG (2 PERS):

bakje champignons (250 gram) of paddestoelen
4 sneden stevig brood
1 gesnipperde ui
1 teentje knoflook
verse peterselie
boter
olijfolie
paar plakjes belegen kaas
1 tl balsamico-azijn
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Maak de champignons schoon met een borsteltje en snijd ze in plakken. Toast het brood in de broodrooster.
2. Smelt in een koekenpan op zacht vuur de boter en een schuitje olijfolie. Fruit de gesnipperde ui. Voeg achtereenvolgens de gesneden champignons, geperste teen knoflook. Bak het geheel totdat de champignons een kleur krijgen.
3. Doe balsamico azijn erbij, de helft van de fijngehakte peterselie en breng op smaak met peper en zout.
4. Leg op de geroosterde boterham een plak kaas en vervolgens de champignons. Garneer met de rest van de peterselie.

Tip: je kunt ook spekjes erbij bakken of wat dacht je van paprika of tomaat.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU