



PERFECTE PORTOBELLO SALADE

NODIG

4 portobello champignons
1 citroen
2 knoflook
zakje gemengde sla
16 cherry tomaatjes
handje vol walnoten
1 el dijon mosterd
3 el soja saus
3 el balsamico azijn
2 el rode wijn azijn
3 el olijfolie
peper en zout

DOEN

1. Mix 3 el balsamico azijn en 3 el soja saus in een kom en giet over de champignons heen. Zet het afgedekt in de koelkast en laat het minimaal 2 uur marineren.
2. Voeg 2 teentjes fijn gesneden knoflook, citroensap van een citroen, 1 el mosterd, 2 el rode wijn azijn, 2 el olijfolie en peper en zout toe aan een kommetje. Mix het geheel met een vorkje.
3. Verdeel de sla over een kom. Halveer de cherry tomaatjes en voeg toe aan de sla. Neem vervolgens een handje walnoten en hak ze fijn. Strooi over de salade heen.
4. Verhit 1 el olijfolie in een pan. Bak de champignons aan iedere kant tot het zacht is. Giet de rest van de overgebleven marinade over de champignons in de pan.
5. Na een aantal minuten haal je de champignons uit de pan. Snijd ze in lange reepjes en leg ze vervolgens bovenop de salade. Tada! Laat het smaken.



WWW.BONAPETIT.NU