

DE BEECK RECEPTEN-KEUKEN

Italiaans paddenstoelengerecht

BEREIDING:

Knoflook en sjalotten schillen, in fijne blokjes snijden. In een pan met botervet aanbraden en met peper, zout en een beetje suiker kruiden, langzaam goudbruin laten fruiten, in een kom doen. Rozemarijn en tijm klein hakken, champignons poetsen en in vier stukken snijden. Kruisdisteloesterzwammen in blokjes snijden en in porties sterk in het botervet aanbraden, bij de sjalotten doen, met peper en zout kruiden. Paprika en tomaten ontpitten, in blokjes snijden en met de pijnboompitten aanbraden. De champignon-uienmix en balsamico azijn toevoegen, 5 minuten laten sudderen. Rucola wassen, klein hakken en met de champignons mengen, met peper en zout op smaak brengen.

INGREDIENTEN:

1 kg	gemengde paddenstoelen (champignons, eekhoorntjesbrood, kruisdisteloesterzwam)
1	paprika
4	tomaten
2	takjes rozemarijn
3	takjes tijm
25 g	pijnboompitten
100 g	rucola
2 EL	balsamico azijn
2	teentjes knoflook
150 g	sjalotten
	Zout, peper, suiker, botervet

EET SMAKELIJK!