



Naam:

Klas: Datum:

Toast Champignon

Een lekkere toast met goed op smaak gebrachte champignons – dat is de opdracht van vandaag.

Even herhalen:

- Was je champignons nooit met water, kuis ze met een speciaal borsteltje of met een stukje vochtig keukenpapier.
- Bak je champignons kort en krachtig. Een goed hete pan, dan wat boter en/of olie en dan je champignons
- Bak niet teveel champignons tegelijkertijd, anders koelt je pan teveel af en verliezen ze al hun vocht

voor 2 personen

Doe eerst je mise-en-place!

250 gr champignons 1. Kuis de champignons en snij ze ofwel in plakjes ofwel in 4 stukjes – beslis zelf wat je mooist vindt staan op je toast

1 teentje look 2. Snipper de look fijn

1 kleine sjalot 3. Snipper de sjalot zeer fijn

5 takjes verse peterselie 4. Haal de blaadjes van de peterselie en hak fijn.

5. Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier

Bereiding.

2 dikke sneden toast of brioche brood

100 gr boter 1. Smelt de boter in een klein kommetje op het vuur

2. Smeer de beide zijden van het brood in met de boter

3. Zet je brood 5 minuutjes in de oven en draai het daarna om

- | | |
|----------------------|--|
| 1 eetlepel olijfolie | 4. Zet een pan op het vuur en laat ze goed heet worden |
| 1 eetlepel boter | 5. Doe de olijfolie en de boter in de pan |
| Champignons | 6. Voeg je champignons toe en bak ze kort en krachtig |
| Look | 7. Voeg de fijngesnipperde look na 2 minuten toe |
| Peper en zout | 8. Kruid met peper en zout |
| Peterselie | 9. Voeg de peterselie toe en bak nog even kort mee |
| | 10. Haal de toast uit de oven en schep er de champignons op |
| Extra peterselie | 11. Strooi nog wat verse fijngesnipperde peterselie over je gerecht en knijp er eventueel wat citroensap over (naar eigen smaak) |



Afbeelding via Libelle lekker

[4 tips voor de ultieme toast champignon - Libelle Lekker \(libelle-lekker.be\)](https://libelle-lekker.be)