

# Recept: Klassieke toast champignon



Een klassiek en makkelijk voorgerecht. Een perfecte combinatie ook: Champignons, peterselie en look.

*Afbeelding: Sofiedumont.be*



Aantal personen:  
1 persoon



Tijd:  
15 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Makkelijk

## Ingrediënten:

Voor 6 personen

<input type="checkbox"/> Toastbrood	2 sneetjes		
<input type="checkbox"/> Champignons	150 g		
<input type="checkbox"/> Sjalot	1	zeer fijn gesnipperd	
<input type="checkbox"/> Boter			
<input type="checkbox"/> Look	1 teentje		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Peterselie	Naar smaak	optioneel	

# Bereiding

## Stap 1 – Champignons bakken

- Maak de champignons schoon.
- Snijd ze in schijfjes.
- Snijd de sjalot en look zeer fijn.
- Snipper de peterselie
- Smelt boter in een pan.
- Bak eerst de sjalot glazig.
- Voeg de champignons toe en daarna de look
- Bak tot ze mooi bruin zijn
- Kruid met peper en zout
- Roer er de peterselie onder
- Knijp er beetje citroen er over

## Stap 2 – Toasten

- Smeer het brood in met boter
- Rooster het toastbrood goudbruin in de oven of toaster
- Hou warm

## Stap 3 – Serveren

- Leg de toast op een bord.
- Schep de champignons erop.
- Werk af met wat extra verse peterselie.