

Recept: Klassieke toast champignon



Afbeelding: [Sofiedumont.be](https://www.sofiedumont.be)

Technieken

- Toast maken
- Champignons reinigen
- Champignons correct bakken (op hoog vuur!)

Onthouden

- Champignons niet wassen in water
- Bakken in veel boter (smaak)
- Perfecte combinatie: champignons, look en peterselie



Aantal personen: 1 persoon



Tijd: 15 minuten



Moeilijkheid: Makkelijk

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Toastbrood	2 sneetjes	
<input type="checkbox"/> Champignons	200 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
- Bak nog 1 minuutje

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.
- Versier met een schijfje citroen