

Champignons à la grecque



Gerechten: Bijgerecht

Categorieën: Vegetarisch

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Mooie witte champignons en kastanjechampignons van dezelfde grootte

uien

olijfolie

citroen

zout en peper

droge witte wijn

cocktail tomaten

knoflook

laurierblad

tijm

geplette korianderbolletjes

tomato frito

peterselie

Bereiding

Champignons schoonmaken en steelaanzetjes verwijderen. De champignons 5 minuten stoven in olijfolie + citroensap en witte wijn. Draai ze in die tijd een keer om.

Uien in halve ringen snijden.

Uien met de geplette koriander smoren in olijfolie tot ze heel licht gekleurd en glazig zijn.

Champignons met het stoofvocht toevoegen en kruiden.

Tomaatjes in vier snijden.

Tomato frito en tomaten erdoor roeren en enkele minuten zachtjes laten sudderen.

Afwerken met gehakte peterselie.

Foto's

