

Knoflook Champignons (Skillet)



Bijgerecht

Benodigheden

- 2 knoflook
- 3/4 cup olie
- 1 kg Kleine champignons (of grote champignons in blokjes).
- Peterselie
- Zeezout

Bereiding

1. Maak de knoflook schoon en snijd het in stukken
2. Maak de champignons droog schoon en snijd de steeltjes van de champignons.
3. Doe de olie in de Skillet of Dutch Oven
4. Als de olie warm is doe je de knoflook er geplet in en kook deze kapot (niet te heet).
5. Strooi wat zeezout door de olie
6. Smoor de champignons in de olie en laat ze bruin worden (niet bakken!)
7. Doe er wat fijn gesneden peterselie overheen en desnoods wat extra zout.
8. Steek prikkers in de champignons en serveer uit de pan of van een bord.
9. Eet Smakelijk!

Planning

Dit is een bijgerecht of een hapje tussendoor. De bereiding is eenvoudig en kan worden gedaan binnen 30 minuten.