

# Toast met grotchampignons



## Lekker hapje



De gebakken champignons smaken heerlijk op getoast brood. Lekker als snack, lunch of aperitief.

### Ingrediënten:

- 500 gr grotchampignons (Carrefour)
- 4 sneden wit brood
- Boter
- Verse bieslook, peterselie of tijm
- 1 citroen (voor citroensap)
- Peper en zout

### Wijntip:

- Chardonnay blauw van Wijnkasteel Genoels-Elderen
- POMM van Cleurenciders

### Recept:

- Maak de champignons schoon met een vel keukenpapier en snijd de steeltjes af.
- **Toast** de boterhammen en snijd ze bij.
- **Verwarm** een flinke klont boter tot hazelnootkleur. **Voeg** de champignons toe en laat ze bakken. **Kleur de champignons** op de kant van de hoedjes snel goudbruin. **Kruid met** peper en zout. **Draai de champignons om** en zet het vuur wat lager. **Kruid** opnieuw **met** peper en zout. Laat de champignons **niet te lang bakken**, ze moeten binnenin lekker sappig blijven en bij voorkeur hun grootte behouden.
- Sprenkel er enkele druppels **citroensap** overheen om de smaak op te peppen. Werk af met flink wat fijngesneden verse kruiden.
- **Schik de grotchampignons op de toast.** Serveer een frisse salade bij.

