



GEROOSTERDE CHAMPIGNONS MET KIKKERERWTEN

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PERSONEN

- 250 g kastanjechampignons
- 1 teentje knoflook
- 1 el boter
- Takje rozemarijn of 3 takjes tijm
- 1 el sojasaus
- 1 blik kikkererwten
- Zout en peper

Topping

- Groen van bospeen
- Handje walnoten
- Citroenrasp
- Olijfolie
- Zout

Bereidingstijd:

Vorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 20 minuten

BEREIDING

Maak de champignons schoon, halveer grote exemplaren. Giet de kikkererwten af in een zeef en spoel met koud water. Laat uitlekken.

Ris van de kruiden de blaadjes van de takjes, gebruik je rozemarijn snijd dan de naaldjes klein.

Was het groen van bospeen en laat goed uitlekken. Droog eventueel met een theedoek. Hak de walnoten grof.

Verhit een droge koekenpan of wokpan en rooster hierin de walnoten. Laat afkoelen op een bord.

Verhit de droge pan weer en voeg hieraan de champignons toe. Dus zonder olie of boter.

Rooster de champignons af en toe omscheppend tot ze goudbruin van kleur zijn en eventueel vocht verdampt is. Gaat het te hard, verlaag dan de temperatuur.

Voeg nu een klont boter, de fijngehakte knoflook, kruiden en een scheut sojasaus toe. Laat een minuutje of 5 bakken.

Voeg dan de kikkererwten toe en laat deze mee bakken tot ze goed warm zijn. Breng op smaak met peper en zout.

Meng in een kommetje het groen van de bospeen met wat olie en zout. Verdeel over de champignons, strooi de noten erover en rasp er wat schil van citroen boven.