



Ingrediënten

- 1 ½ kg Champignons
- 500 ml Sherry
- 8 Schalotte(n)
- 8 Knoblauchzehe(n)
- 2 Chilischote(n)
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Petersilie

MeP

- Reinig de verse champignons
- pel de sjalotten en knoflook en snijd ze in fijne ringen
- pel de knoflook en snij eveneens in fijne ringen.
- Snij de chilis in fijne ringen (daarna niet in de ogen vrijven en direct de handen wassen)
- Zet peper en zout klaar

Bereidingswijze

1. Fruit nu de knoflook met sjalotten en chili -potten in olijfolie in een pan.
2. Voeg vervolgens de champignons toe en bak gedurende 5 minuten,
3. Dan deglaceren/blussen met sherry.
4. Op smaakbrengen met zout en peper.
5. Roer uiteindelijk weer fijngehakt peterselie en klaar.
Verspreid nu alles in kleine kommen en serveer.