

Toast champignon.

4 personen

500 gr champignons

boter

2 sjalot

pezo

een handvol fijngesneden bladpeterselie

brood om te toasten

1 tomaat.

bieslook

Snijdt de champignons in plakjes.

Smelt een klont boter en laat de fijngesneden sjalot glazig worden.

Bak de champignons op een hoog vuur dan met de sjalot mooi bruin, niet te veel tegelijk bakken.

breng op smaak met pezo, en eventueel doe je op het laatste van het bakken wat look toe, en dan voeg je de peterselie toe.

Toast het brood en beleg met het champignon mengsel, leg er een stukje tomaat bij en bestrooi met wat bieslook.