



De Kookjuf

Paddenstoelen in knoflook en peterselie

Ingrediënten

- 250 gram paddenstoelen
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel peterselie gehakt
- olijfolie om te bakken
- zout en peper
- paprikapoeder mild
- chilipeper snuffje

Bereiding

1. Maak de paddenstoelen schoon met een borsteltje en verwijder de harde steeltjes
2. Snijd ze in kwarten, of in plakjes
3. Maak de knoflook schoon, verwijder het velletje en pers de knoflook
4. Maak de peterselie schoon, gebruik alleen het blad en hak dit fijn
5. Doe een scheut olijfolie in de koekenpan. Bak de paddenstoelen in een paar minuten mooi bruin
6. Voeg de geperste knoflook toe en laat zachtjes even meebakken
7. Kruid met zout, versgemalen zwarte peper, $\frac{1}{4}$ theelepel paprikapoeder en een snuffje chilipeper
8. Blus af met scheutje witte wijn
9. Desgewenst nog een klontje boter laten smelten
10. Voeg de peterselie toe en draai na een minuut het gas uit
11. Serveer warm of koud