

ingrediënten (voor 4 personen)



- 750 gram champignons
- 60 gram boter
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 1/2 dl. witte wijn
- sap en schil van 1citroen
- peper en zout
- 1 ui en/of 1 teentje knoflook

Voor de garnering

- fijngehakte peterselie

Bereiding.

Was de champignons, snijd het onderste deel van de steel eraf. Haal het buitenste velletje er niet af, want hierdoor zou een belangrijk deel van de smaak verloren gaan. Maak de boter en de olie in de pan heet. Als u een knoflookteentje toevoegt wrijf deze dan eerst fijn en doe deze samen met de ui in de pan en fruit ze even aan. Doe daarna de champignons in de pan, zorg ervoor dat deze niet bruin worden. Voeg de fijn geraspte citroenschil toe en daarna het sap toevoegen, evenals de wijn. Strooi er zout en peper naar smaak overheen. Laat alles ca. 20 minuten zachtjes sudderen, schep de champignons zo nu en dan even om. Laat het deksel van de pan zodat de vloeistof langzaam kan verdampen. De champignons kunnen hierdoor ook alle smaakstoffen goed opnemen.

Strooi vlak voor het serveren de peterselie over de champignons.
Heerlijk bij een omelet of ander ei-gerecht.