



ingrediënten (4 personen)

- 100 a 150 gram eekhoorntjesbrood
- 150 gram champignons
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 a 2 eetlepels balsamico azijn
- 1 theelepel honing
- 1 eetlepel pesto
- halve rode ui
- zwarte peper
- zout
- bosje bieslook
- 2 eetlepels pijnboompitten

benodigdheden

- plastic afdekfolie en een kwastje

Bereiding

Borstel het eekhoorntjesbrood en de champignons schoon en snij eventuele donkere zachte plekken weg. Verwijder de steeltjes. Snijd de paddenstoelen en champignons in dunne plakken. Verdeel de plakken, elkaar overlappend, over 4 borden. Roer een dressing van de olijfolie, balsamico azijn, honing, en pesto en roer de ui er heel fijn gesnipperd doorheen. Breng de dressing op smaak met zout en peper. Verdeel de helft van de dressing over de paddenstoelen. Dek de borden af met folie en laat de borden ongeveer 30 tot 45 minuten staan zodat de dressing in de paddenstoelen kan trekken. Hak ondertussen de bieslook fijn. Rooster de pijnboompitten. Na het marineren strijkt u met een kwastje de laatste dressing over de paddenstoelen en strooi er de pijnboompitten over. Strooi er nog wat zout en peper over en maak af met de bieslook. Smaakt heerlijk op verse toast.

