

Ingrediënten

? dl olijfolie extra vierge 2
geperste knoflookteentjes ?
limoen 1 kleine Spaanse peper 2
el fijngehakte peterselie 12 grote
champignons zout peper

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Spaans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Geroosterde champignons met knoflookolie

Champi?ones a la plancha con aceite al ajillo

Bereidingswijze

Rasp de schil van de limoen en pers hem daarna uit. Ontdoe de peper van zaadjes en hak hem fijn. Meng alle ingrediënten behalve de champignons in een kom en breng ze op smaak met zout en peper. Borstel de champignons schoon en leg ze met steel naar beneden in de grillpan. Plaats de grillpan ca. 4 min. onder de voorverwarmde grilloven tot ze vocht afgeven. Keer de paddestoelen om en herhaal procedure. Schep de champignons als ze gaar zijn in een voorverwarmde schaal en giet de dressing erover. Laat ze voor het serveren afkoelen tot kamertemperatuur.