

Ingrediënten voor 4 personen

4 middelgrote champignons 3 el
olijfolie 1 teentje knoflook 1 takje
tijm 1 piri piri peper of spaanse
peper 1 blaadje laurier 1 tl
pimenton (spaanse geroosterde
paprikapoeder, verkrijgbaar bij
spaanse internetwinkel, zie links
op mijn smulwebpagina) 1 el
spaanse brandy 1 el patatas
bravassaus zout Ingrediënten
patatas bravassaus: 2 el olijfolie
2 tl tomatenpuree half tl pimenton
dulce (zachte spaanse
geroosterde paprikapoeder) Zout
Cayennepeper

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Spaans

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Champignons in hete knoflookolie

Heerlijk hapje voor balkon / tuinfeest of gewoon voor op verjaardag of avondje genieten met vrienden.

Hulpmiddelen

Koekenpan

Vorbereiding

Meng voor de saus alle ingredienten en breng op smaak met zout en cayennepeper. Hak de champignons in vieren.

Bereidingswijze

Hak de knoflook, de tijm en peper fijn. Zet een Koekenpan op een middelhoog vuur met olijfolie. Bak de champignons even aan en voeg de knoflook, de tijm, de peper, de laurier en de pimenton toe. Laat ongeveer 3 minuten bakken op hoog vuur onder voortdurend roeren. Blus af met de brandy en voeg de saus toe. Breng op smaak met wat zout.

Serveertips

Serveer een traditoneel aardewerken bakje.