

Ingrediënten voor 4 personen

4 ciabatta sneden 1 kg
champignons 1 bosje peterselie
(gesnipperd) 3 citroenen (sap
van) 150 g roomboter olijfolie
peper zout

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Toast Champignon

Een goede toast champignon is de start van de herfst. En hoewel de ingrediëntenlijst niet echt lang is, vind ik het toch een uitdaging om een goede toast champignon te maken. Het brood moet lekker krokant zijn, de champignons krokant gebakken en met de juiste hoeveelheid peterselie en net fris genoeg. Heerlijk op elk moment van dag

Bereidingswijze

1 Maak de champignons schoon en snij ze in plakjes. Bak ze goudbruin in olijfolie. Kruid met peper en zout. 2 Blus de champignons met citroensap. Voeg de roomboter toe en laat ze mee smelten. Schep er de peterselie door. 3 Rooster het brood. Verdeel er de champignons over. Serveer met een salade.