

# Kastanjechampignons met dragon

---



## **Ingrediënten voor 4 personen (bijgerecht)**

500 gram biologische kastanjechampignons  
1 volle theelepel gedroogde dragon  
1/2 liter paddenstoelenbouillon (of groentebouillon)  
beetje olijfolie  
peper en zout

## **Bereiden**

Borstel de champignons schoon. Maak een halve liter bouillon. Blancheer hierin de champignons 1 minuut (wegens de hoeveelheid steeds in kleine porties). Laat uitlekken. Snijd ze in partjes. Zet een koekenpan op het vuur en verhit hierin wat milde olijfolie. Doe alle champignonpartjes er in 1 keer in en bestrooi met de dragon. 2 minuten op hoog vuur bakken, steeds goed schudden. Direct serveren. Lekker bij een stukje vlees of wild en wat gebakken aardappeltjes of frietjes.



**EETSNOB**