|  |
| --- |
| Grotchampignons met spruitjes en spekjes |
|    http://www.sandstorms-kookboek.nl/Recepten/groente/spruitjes/Spruitjes%20images/grotchampignons%20met%20spruitjes%20en%20spekjes.jpg | Benodigdheden:-         500 gram spruitjes-         zout-         2 doosjes grotchampignons (á 250 gram)-         1 eetl. citroensap-         100 gram katenspek (plakjes)-         25 gram boter of margarine-         ½ theel. tijm-         (versgemalen peper)-         keukenpapier  |
| Bereiding:Spruitjes schoonmaken en wassen. In een pan met weinig water en zout spruitjes in ca. 10-15 minuten bijna gaar koken. Ondertussen champignons schoonvegen met keukenpapier en onderste deel van de steel verwijderen. In een pan met weinig water, citroensap en zout de champignons in ca. 4 minuten beetgaar koken. In een vergiet spruitjes en champignons laten uitlekken. Katenspek in reepjes snijden. In (hapjes)pan boter verhitten en spekreepjes ca. 5 minuten zachtjes bakken. Tijm, champignons en spruitjes erdoor scheppen en op hoog vuur al omscheppend ca. 3 minuten meebakken. Op smaak brengen met zout en peper. Serveren bij wild of kip en aardappelpuree. |