|  |  |
| --- | --- |
| 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. | |