

Balsamicochampignons

Ingrediënten

- 4 eetlepels olijfolie
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 500 gram champignons in schijfjes
- 3 eetlepels balsamico-azijn
- 3 eetlepels witte wijn
- zout en peper

Werkwijze

1. Sauteer de knoflook in de olijfolie, niet bruin laten worden.
2. Champignons toevoegen en in twee minuten laten garen.
3. Balsamico-azijn en wijn toevoegen en twee minuten laten doorkoken.
4. Op smaak brengen met zout en peper.
5. Lekker met een snee vers brood.