Onze winkel Eext

* **Tapas**
  + **Paddenstoelen in knoflookolie**

**Ingrediënten:**

* 400 g kleine champignons
* 2 teentjes knoflook
* Olijfolie2 stengels peterselie
* 1 bosje koriander
* Limoen
* Zout
* Peper

**Bereiding:**

1. Maak champignons schoon, snijd de stengels eraf. Pel de knoflook en hak fijn. Was de peterselie en koriander, schud droog en hak fijn.
2. Doe de olijfolie in een grote koekenpan zodat de bodem bedekt is. Bak de champignons kort, voeg de knoflook, wat limoensap, zout en peper toe en bak tot de champignons goudbruin zijn en bak. Roer de kruiden erdoor en serveer de champignons met de olie uit de pan.

***Als je de smaak nog intenser wil hebben, kun je gewoon een paar dagen van tevoren zelf een knoflookolie maken. Om dit te doen, schil 4-5 teentjes knoflook, snijd in plakjes en giet meer dan 100 ml olijfolie. Hoe langer de olie staat, hoe intenser de knoflooksmaak.***