

# Champignons met peterselie en knoflook.

Bij de lunch of als voorgerecht voor 2 personen  
15 minuten max

## Ingrediënten

2 volkoren boterhammen  
6 takjes bladpeterselie  
1 teentje knoflook  
250 gram kastanjechampignons  
1 eetlepel olijfolie

## Bereiding

Rooster het brood lichtbruin en snijd de sneetjes in smalle repen.  
Was de peterselie en knip de blaadjes in kleine stukjes.  
Pel de knoflook en snijd het teentje in reepjes.  
Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren.

Verwarm de olie en bak hierin op hoog vuur de champignons met de knoflook en de peterselie enkele minuten.  
Maak het op smaak met peper.  
Serveer de champignons warm of lauw met de reepjes geroosterd brood

