

CHAMPIGNONS "EN COCOTTE"



Voor 4 pannetjes.

250 gr champignons

3 eetlepels olijfolie

4 takjes verse tijm

Peper en zout

4x eetlepel witte wijn.

BEREIDEN:

1. verwarm de oven op 200 grdn.
2. Champignons schoonborstelen en steeltje verwijderen.
3. Giet een a twee eetlepels olijfolie in de ovenpannetjes.
4. Leg de paddenstoelen met het hoedje naar beneden in de ovenschaaltjes, dus met het "steeltje" naar boven.
5. Giet een flinke eetlepel wijn in het hoedje, om het steeltje, giet er ook nog een eetlepel olijfolie bij.
6. Beetje peper en zout in het pannetje en een takje tijm.
7. Zet gedurende 15 minuten in de hete oven.
8. Jammie !

Variatie:

Alle andere soorten paddenstoelen zijn geschikt. Eekhoorntjesbrood of wat er maar op de markt ligt! Of neem een beetje likeur ipv wijn..