

Bakkie van Lisa & Lisa's Bakfiets

Lisa's Onweerstaanbare Knoflookchampignons.

(Omdat lekker delen leuker is dan geheimhouden)

Dit is mijn grote knaller op evenementen en nu ook in jouw pan!

Wat heb je nodig:

- Mooie, stoere kastanjechampignons (de grote in kwarten)
- Boter
- Kikkoman sojasaus
- Italiaanse kruiden (op gevoel)
- Grof gehakte knoflook
- Goed humeur

Zo maak je ze:

- Breek of snijd de champignons, niet te netjes.
- Verhit een pan zonder boter en bak ze eerst droog tot ze kleur krijgen.
- Voeg dan de boter toe.
- Blus af met een scheutje sojasaus.
- Italiaanse kruiden erbij.
- Knoflook als laatste, kort bakken. Echt kort, anders wordt het bitter.

Bakkie-regel:

- Niet te lang bakken! We willen geen zompige champignons, maar sappige met bite.
- Witte champignons mogen ook, maar: pan heet, kort bakken, blijven omscheppen. Dan blijven ze stoer, vrolijk en onweerstaanbaar.

Veel plezier, Lisa