

Gebakken Cantharellen

Ingrediënten voor 2 personen:

500 gr cantharellen

azijn

2 eetlepels olie

1 sjalot

platte peterselie

zout en peper



Bereidingswijze:

1. Snijd het zanderige stukje van de cantharel en was ze meerdere malen in water met wat azijn. Laat ze niet in het water liggen. Duw het water zachtjes eruit met de hand.
2. Doe de cantharellen in een grote pan met de olie en verwarm op matig vuur gedurende 5 minuten zodat het vocht eruit kan. Laat uitlekken in een zeef.
3. Verhit 1 eetlepel olie in een pan en doe de cantharellen erin met de fijn gesneden sjalot, zout en peper.
4. Bak enkele minuten op hoog vuur. Dek de pan af en laat nog 15 minuten op laag vuur stoven.
5. Strooi voor het verdelen de fijn gehakte peterselie er over.

Kijk ook op: www.pcstef.nl