

Paddenstoelen met babyspinazie op toast / Mushrooms with baby-spinach on toast



Boodschappenlijst

6 sneetjes zuurdesembrood

75 gram boter

1 bananensjalot

2 teentjes knoflook, geperst

400 gram seizoenspaddenstoelen

100 ml slagroom

½ bosje bieslook

3 eetlepels peterselie, geknipt

100 gram babyspinazie

zeezout en versgemalen zwarte peper

citroensap, naar smaak

100 gram parmigiana reggiano

Zo maak je Paddenstoelen met babyspinazie op toast

Borstel de champignons schoon, snijd het zuurdesembrood in dikke sneden en rooster het.

Snij de sjalot fijn, pel de knoflook en verhit de boter in een grote koekenpan.

Voeg de sjalot en de geperste knoflook toe en fruit zachtjes tot ze zacht zijn.

Doe dan de champignons erbij en bak ze even op hoog vuur tot ze net gaar zijn.

Voeg de slagroom toe en laat zachtjes sudderen tot de is room ingedikt.

Als de champignons romig zijn roer er dan bieslook, peterselie en de baby-spinazie door.

Laat de spinazie slinken en breng het gerecht op smaak met zeezout & versgemalen peper.

Knijp er citroensap naar smaak over.

Verdeel de paddenstoelen met baby-spinazie over het geroosterde brood.

Bestrooi het gerecht met geraspte parmigiana reggiano en serveer meteen.

Paddenstoelen met babyspinazie op toast / Mushrooms with baby-spinach on toast



Shopping list

6 slices sourdough bread
75g butter
1 banana shallot, cut finely
2 garlic cloves, pressed
400g seasonal mushrooms
100 ml double cream

½ bunch chives, cut finely
3 tablespoons cut parsley
100g baby spinach
sea salt & freshly ground black pepper
lemon juice, to taste
100g parmigiana reggiano, grated

How to make mushrooms with baby-spinach on toast

Brush the mushrooms clean, cut the sourdough bread in thick slices and toast the bread.
Chop the shallot finely and peel the garlic then heat the butter, in a large frying pan.
Add the shallot and grated garlic and gently fry until soft.
Then add the mushrooms and fry over a high heat until just cooked.
Add the double cream and cook gently until the cream is thickened.
When the mushrooms are creamy stir in chives and parsley then add the baby-spinach.
Let the spinach wilt then season the dish with salt and freshly ground black pepper.
Squeeze lemon juice to taste, on top of it.
Divide the mushrooms and baby-spinach over the toasted bread.
Sprinkle grated parmigiana reggiano on top and serve immediately.