Toast champignon

met Vita+ Havermout

Hoofdgerecht Snack

4 personen

10 min



Een absolute klassieker die je in de betere brasseries terugvindt is de toast champignon. Met weinig tijd en ingrediënten kan je de toast champignon ook snel en makkelijk zelf maken. Combineer gezond en knapperig havermoutbrood met smaakvol gebakken paddenstoelen en werk af met lekkere prosciutto en Parmezaanse kaas. Een snelle, lekkere en gezonde snack waar iedereen voor smelt.

Ingrediënten

- 1 Vita+ Havermout brood
- 400 g champignonmengeling naar keuze (shiitake, Parijse champignons, kastanjechampignons, cantharellen, Pied de mouton...)
- 10 takjes platte peterselie
- 4 sneden prosciutto
- 1 teentje look
- 1 sjalot
- 2 el olijfolie
- Peper
- Zout
- Parmezaan
- 1/2 chilipeper

1. Kuis de champignons en verdeel ze in stukken.
2. Hak de peterselie fijn. Snijd de sjalot en de chilipeper in fijne stukjes.
3. Bak de champignons aan op een stevig vuur in de olijfolie, samen met de sjalot. Kruid goed met peper en zout. Pers de look en voeg de gehakte peterselie eraan toe.
4. Snijd het Vita+ Havermout brood in 4 plakken. Bak ze op de pan in een beetje olijfolie.
5. Schik de champignonmengeling op de toasten en werk dit af met de prosciutto en de Parmezaanschilfers.



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.