



Herfstsalade met gebakken paddenstoelen en amandelen

2 personen

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ courgette
- 🍷 3½ el traditionele olijfolie
- 🍷 100 g paddenstoelen (voor risotto)
- 🍷 125 g kastanjechampignons
- 🍷 ½ el witte wijnazijn
- 🍷 1 tl Franse mosterd
- 🍷 ½ sjalot
- 🍷 ½ teen knoflook
- 🍷 75 g rucola slamelange
- 🍷 2 el oven roasted amandelen

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de grillpan.
2. Snijd de courgette in dunne schuine plakken, bestrijk met de 2 el olie (per 4 personen) en gril in 5 min. gaar.
3. Keer halverwege.
4. Breng op smaak met peper en eventueel zout en laat afkoelen.
5. Maak de paddenstoelen en champignons schoon met keukenpapier.
6. Snijd de paddenstoelen in stukken en de kastanjechampignons in plakjes.
7. Ris de blaadjes van de kruiden uit de paddenstoelenmix en snijd fijn.
8. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen met de fijnsneden kruiden, peper en eventueel zout op hoog vuur in 5 min. gaar.
9. Neem uit de pan.
10. Laat afkoelen op een bord.
11. Giet af, vang het eventuele vocht op.
12. Klop een dressing van de rest van de olie, azijn, mosterd en eventueel het vocht van de paddenstoelen.
13. Snipper de sjalot.
14. Pers de knoflook erboven, voeg de sjalot toe en breng op smaak met peper en eventueel zout.
15. Schep de sla om met de courgette, paddenstoelen, amandelen en de dressing.

TIP: Lekker met stevig bruin brood.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)