



Herfstsalade met paddenstoelen, cranberry's en roquefort

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍄 200 g champignons en/of gemengde paddenstoelen
- 🍞 2 sneetjes brood
- 🧀 50 g roquefort kaas of gorgonzola
- 🍷 scheut balsamicoazijn
- 🌿 75 g rucola melange
- 🍓 Handje cranberries
- 🌿 Olie of boter

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster het brood in een pan of broodrooster krokant en snijd in stukken.
2. Snijd de paddenstoelen en champignons in plakjes en voeg toe aan een pan met wat olie of boter.
3. Voeg ook een scheutje balsamicoazijn toe en bak ze ca. 5 minuten.
4. Verdeel ondertussen de sla over 2 borden of kommen.
5. Steek het brood er tussen.
6. Schep de gebakken champignons en paddenstoelen er op.
7. Kruimel wat roquefort of gorgonzola er over.
8. Bestrooi de herfstsalade met wat cranberries.

TIP: Zowel lauwwarm als koud lekker.

Recept: leukerecepten.nl

