



Ragout van paddenstoelen

🕒 30 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 50 g boter
- ★ 1 ui (gesnipperd)
- ★ 1 teentje knoflook (geperst)
- ★ 250 g kastanjechampignons (schoongeveegd, in kwarten)
- ★ 400 g gemengde paddenstoelen (in grove stukken, schoongeveegd)
- ★ 50 g bloem
- ★ 125 ml slagroom
- ★ 300 ml paddenstoelenbouillon
- ★ 8 pasteibakjes
- ★ 75 g rucola

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter in een koekenpan en fruit hierin de ui en knoflook circa 2 minuten.
2. Voeg alle paddenstoelen toe en bak ze in circa 8 minuten zacht.
3. Voeg de bloem toe en roer goed door.
4. Schenk de slagroom en bouillon erbij en laat circa 5 minuten pruttelen op een lage stand, tot de saus is ingedikt tot een romige ragout.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Verwarm intussen de pasteibakjes volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Schep de ragout in de pasteibakjes en verdeel een handje rucola erover.



Bron: boodschappen.nl