



Paddenstoelenstoof met spruitjes en rozemarijn

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 sjalot
- 🍷 1 teen knoflook
- 🍷 400 g champignons
- 🍷 150 g oesterzwammen
- 🍷 300 g spruitjes
- 🍷 1 takje verse rozemarijn
- 🍷 2 el milde olijfolie
- 🍷 125 ml verse slagroom
- 🍷 100 ml water
- 🍷 ½ groentebouillonblokje
- 🍷 1 el arrowroot poeder
- 🍷 30 g Parmezaanse kaas

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de sjalot en snijd de knoflook fijn.
2. Snijd de champignons in kwarten en scheur de oesterzwammen in grove stukken.
3. Maak de spruiten schoon en halveer ze.
4. Ris de blaadjes van het takje rozemarijn en snijd fijn.
5. Verhit de olie in een braadpan op middelhoog vuur en bak de sjalot 3 minuten.
6. Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut mee.
7. Voeg de paddenstoelen en de spruiten toe en bak 5 minuten.
8. Voeg de slagroom, water, de rozemarijn en het bouillonblokje toe.
9. Roer door.
10. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat ca. 8 minuten op laag vuur stoven.
11. Roer de arrowroot erdoor en laat nog ca. 2 minuten koken tot de saus iets dikker wordt.
12. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
13. Rasp de Parmezaanse kaas erover en serveer.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

