

Recept  
**Salade met gemarineerde champignons**



**Ingrediënten:**

Champignons

Geraspte wortel

Rucola

Olijfolie (om te bakken)

Peper en zout

Voor de dressing:

Knoflook, sesamolie, kikoman soyasaus, honing, balsamicoazijn, mosterd

Optioneel:

Mozarella, noten, verse kruiden

**Werkwijze**

Was de champignons kort. Droog met een theedoek. Verwijder het puntje van de steel. Snij in grote stukken (door vier of door twee).

--

Maak de dressing voor de champignons:

De knoflookteentjes schoonmaken en in dunne plakjes snijden.

Samen voegen in een kom (waar alle champignons in passen):

- 1 deel sesamolie

- ½ deel azijn

- ¼ deel kikoman

- ¼ deel honing

Proef! Is het te zout, te zoet, te zuur, te vet? Leng naar wens aan.

--

Doe wat boter of olie in de pan. Zodra het warm is bak je de champignons tot ze gaar zijn. De champignons kunnen dan meteen bij de dressing. Schep om.

--

Maak de rucola, indien nodig, schoon. Neem een grote kom en breek de bladeren grof. Meng hierdoor heen de geraspte wortel. Voeg optioneel de verse kruiden toe.

--

Maak de salade op. Eerst de rucola en wortel. Hierover heen de champignons en dressing en tot slot de extra's zoals mozzarella of noten.

Voor 7 personen:

- 1 zakje rucola
- 2 teentjes knoflook
- 2 zakjes geraspte wortel
- 1 verpakking champignons
- 3 kleine mozzarella's