



Kookweb.be

Oesterzwammen met peultjes.

Benodigdheden:

- 1 bakje oesterzwammen 150 gr.
- 100 g peultjes
- 4 stoneleeks
- 1 eetlepel boter of margarine
- 1/2 eetlepen (mais)olie
- 2 teentjes knoflook
- zout en peper

Bereiding:

Oesterzwammen schoonvegen met keukenpapier en in reepjes snijden.

Peultjes schoonmaken en wassen.

Stoneleeks schoonmaken en in ringetjes snijden. In wok of hapjespan boter en olie verhitten. Knoflook pellen en erboven uitpersen.

Peultjes toevoegen en ca. 3 minuten al omscheppend bakken.

Oesterzwammen toevoegen en ca. 3 minuten meebakken.

Stoneleeks toevoegen en ca. 1 minuut meebakken. Op smaak brengen met zout en peper.

Lekker bij varkenshaasjes en pommes duchesses, aardappelpureetorentjes.

Recept rubriek: Paddestoelen