

# Champignon ragout

Deze ragout is eenvoudig te maken en past in het vegetarische dieet. Zelfgemaakte ragout is altijd lekkerder dan de ragout uit de supermarkt.

**Bereidingstijden:** Totaal: 25 minuten; Voorbereiding: 10 minuten; Kooktijd: 15 minuten; Oventijd: 15 minuten

**Hulpmiddelen:** oven, koekenpan, steelpan, garde

## Ingrediënten 4 personen

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| 4 stuks        | pasteibakjes          |
| 1 scheutje     | olijfolie             |
| 1 stuks        | ui                    |
| 2 tenen        | knoflook              |
| 200 gram       | paddenstoelen melange |
| 25 gram        | roomboter ongezouten  |
| 25 gram        | bloem                 |
| 200 milliliter | groentebouillon       |
| 1 scheutje     | kookroom              |
| 2 takjes       | tijm                  |
| 1 snufje       | zout                  |
| 1 snufje       | peper                 |

## Variaties

- Gebruik 1-2 theelepel gedroogde tijm in plaats van verse tijm.

## Voorbereiding

1. Snipper de ui.
2. Snijd de knoflook fijn.
3. Snijd de paddenstoelen in plakjes.
4. Maak de groentebouillon.
5. Verwarm de oven voor.

## Bereidingswijze

1. Bak de **pasteibakjes** volgens de bereidingswijze op het pak.
2. Verwarm een beetje **olijfolie** in een koekenpan.
3. Fruit de **ui** en de **knoflook** aan.
4. Voeg na 2 minuten de **paddenstoelen** toe en bak deze circa 6-8 minuten.
5. Zet het vuur uit.
6. Verwarm de **roomboter** in een steelpan.
7. Voeg je de **bloem** toe als de roomboter gesmolten is.
8. Meng de bloem en de roomboter goed elkaar.
9. Laat het mengsel 1 minuut bakken en blijf roeren.
10. Voeg dan beetje voor beetje de **groentebouillon** toe.
11. Blijf ondertussen goed roeren met een garde en zorg ervoor dat eventuele klontjes verdwenen zijn.
12. Voeg de **kookroom** toe en meng door elkaar.

13. Voeg het ui/knoflook/paddestoelen mengsel erbij.
14. Voeg de blaadjes van de **tijm** toe.
15. Maak op smaak met **zout** en **peper**.
16. Meng alles goed door elkaar en zet na een circa 2 minuten het vuur uit.
17. Vul de afgebakken pasteibakjes met de ragout.

## Extra informatie

- Je kan de ragout een dag van te voren bereiden en de opwarmen als je het nodig hebt.
- Als de ragout te dik is, kan je nog een klein scheutje bouillon of water toevoegen.

Bron van het originele recept: [Lekker en Simpel - Champignon ragout](#)

Bereid: 24-12-2019 Etentje Madelein en familie