

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.

Vorbereiding

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