



## CHAMPIGNON A LA GRECQUE

---

### Ingrediënten

|       |                            |        |
|-------|----------------------------|--------|
| 500 g | CHAMPIGNONS GESNEDEN       | Lutece |
| 1 kg  | verse ui, in ringen        |        |
| 1 kg  | ZUIDERSE TOMATENSAUS       | Claes  |
|       | PEPER WIT GEMALEN #1000844 | Raps   |

### Werkwijze

- De uiringen in wat vetstof fruiten en de CHAMPIGNONS even meestoven.
- Vervolgens de ZUIDERSE TOMATENSAUS toevoegen en even laten doorkoken.
- Op smaak brengen met PEPER WIT GEMALEN en indien gewenst bijbinden met mondamin.