



## Gemarineerde champignons in Pedro Ximenez

### Beschrijving

Borrelhapjes zijn altijd gevaarlijk voor iemand zoals ik! Meestal veel te vet en dus niet goed voor de lijn. Gelukkig zijn er ook alternatieven, zoals deze heerlijke tapa, champignons in Pedro Ximenez. Pedro Ximenez is een dessertsherry, dus vrij zoet. Door het toevoegen van sherryazijn verdwijnt dit zoet enigszins.

### Aantal personen

4

### Ingrediënten

- 500 gram kleine champignons
- 3 eetlepels Pedro Ximenez sherry
- 3 eetlepel sherryazijn
- 2 teentjes knoflook
- 1 takje tijm of 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 takje rozemarijn of 1 theelepel gedroogde rozemarijn
- 1 laurierblad
- zout naar smaak
- zwarte peper naar smaak

### Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- kookpan met deksel
- eventueel tapasprikkers

### Bereidingstijd

15 minuten

### Bereiden

Maak de champignons schoon. Snijd ze in vieren als ze te groot zijn. Pel de knoflook en hak deze fijn. Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat sudderen tot de champignons gaar zijn. Haal de deksel van de pan, zet het vuur hoger en laat het vocht verdampen. Pas op dat de champignons niet gaan bakken. Rijg eventueel aan tapasprikkers en serveer warm of koud.

**Datum**

20/04/2025