

# Champignonragout met desembrood of als hapje

**Champignonragout**, velen van ons zijn ermee opgegroeid. Zo'n blikje met ragoutbakjes. Zelf maken is natuurlijk veel lekkerder (en zonder zoi!). Smakelijk voor een warme lunch met wat (geroosterd) zuurdesembrood.

Ook als hapje inmiddels een favoriet bij ons. Zo wilde ik voor de kerst tijdens de borrel ook een warm hapje, nu kun je kiezen voor een bitterbal of frituursnack maar ik wilde iets anders. Een pasteitje is vrij groot (en vervolgens blijf je zitten met je diner :)), maar toen vond ik de minipasteitjes in de supermarkt. 1+1 =2, dus t werd champignonragout voor in de minipasteitjes.

1 dingetje waar je op moet letten... snij de uien en champignons kleiner dan gewoonlijk anders past t niet in t bakje.

## Ingrediënten

- 250 gram kastanjechampignons
- 1 ui
- 2 teentje knoflook
- 1 theelepel tijm
- 1 theelepel rozemarijn
- 30 gram bloem
- 30 gram boter
- 300 ml bouillon (als je een bouillonblokje gebruikt, max 1/2 blokje)
- Peper en citroensap naar behoefte
- Optioneel: verse peterselie

## **Bereiding**

Snij de kastanjechampignons in kleine stukjes en de ui in kleine blokjes.

Verwarm wat olijfolie in een pan en bak de champignons en ui aan.

Voeg hierbij de uitgeperste knoflook, tijm en rozemarijn.

Als de champignons en ui gaar zijn, haal alles uit de pan en zet het even apart.

Nu de roux. Roux is niet meer dan boter en bloem met vocht.

Smelt de boter in de pan en voeg dan de bloem toe. **GOED ROEREN**. Laat dit even doorpruttelen zodat de bloem gaart (ongeveer 2-3 minuten).

Vervolgens voeg je beetje bij beetje de bouillon toe (het werkt het prettigst als de bouillon al warm is. Maak 't niet te moeilijk – kook wat water in een waterkoker, blokje bouillon in een bakje/schenkkan, heet water er op en je bouillon is klaar – en warm).

Telkens goed roeren zodat er geen klontjes ontstaan.

Als de roux voor jou een prettige dikte heeft, mogen de champignons en ui er weer bij.

Maak alles verder op smaak met een beetje peper, zout en citroensap.

Heb je verse peterselie: snipper dit fijn en voeg wat toe voordat je de champignonragout serveert.

(op de foto zie je ook nog een paar worteltjes in de ragout. deze had ik nog over en groenten weggooien is niet nodig, kleine hoeveelheden zijn goed te combineren met je andere eten)