

Recept Broodje gevuld met champignonragout

Aantal personen: 4

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
(kaiser) afbakbroodjes	4 ronde
Champignons	200 gram
Bouillon van bouillontablet	4 dl
Peterselie	8 takjes
Margarinw	40 gram
Bloem	40 gram
Citroen	½

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Verwarm de oven voor op 220 °C (hetelucht: 200 °C).	Oven	-
2	Snij aan de bovenkant het kapje van het broodje af.	Broodmes	1 minuut
3	Haal het kruim eruit.	Broodmes	2 minuten
4	Bak de broodjes in 5 minuten af in de oven.	Oven	(5 minuten)
5	Was de champignons en snij ze in dunne plakjes. Besprenkel ze met het sap van de citroen.	Gootsteen, mes, snijplank	10 minuten
6	Breng de bouillon aan de kook en kook de champignons hierin 5 minuten.	Fornuis, pan	5 minuten
7	Was de peterselie en snij of knip deze fijn.	Gootsteen, mes, snijplank	(2 minuten)
8	Giet de bouillon door een zeef in een kom. Leg de champignons apart. Meet met een maatbeker 4 deciliter bouillon af uit de kom.	Zeef, kom, meetbeker	2 minuten
9	Maak een ragout door middel van een roux: <ul style="list-style-type: none"> • smelt de margarine in een kookpannetje • doe er in 1 keer de bloem bij en roer alles door elkaar • doe 1 dl van de bouillon erbij en breng dit al roerende aan de kook • roer de dikke pap goed glad, zodat er geen klontjes zijn • doe de rest van de bouillon er, al roerende, scheutje voor scheutje bij. Roer de ragout na elk scheutje goed glad. 	Fornuis, kookpannetje, pollepel	7 minuten
10	Roer de champignons en de peterselie door de saus.	Pollepel	2 minuten
11	Vul het broodje met de ragout.	Lepel	2 minuten
12	Zet het kapje erop en garneer het bord met een toefje Peterselie.		1 minuut
Totale tijd			32 - 39 minuten