

Champignon spread

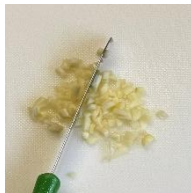
Wat heb je nodig

100 gram champignons
1 sjalotje
1 teentje knoflook
1 theelepel ricotta of cottage cheese

1 theelepel olie
1 theelepel citroensap
zwarte peper naar smaak



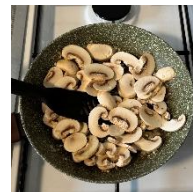
Maak de champignons schoon.
Haal de steeltjes er uit.
Snijd de champignons in plakjes.
Leg de plakjes op een bord.



Pel het sjalotje en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het sjalotje in kleine stukjes.
Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe het sjalotje en de knoflook in de koekenpan.
Bak het al omscheppend 2 minuten.



Doe de champignons ook in de koekenpan.
Bak ze al omscheppend goudbruin en droog.
Dit duurt ongeveer 10 minuten.
Zet de kookplaat uit en laat de champignons even afkoelen.



Doe de champignons in de beker van de staafmixer.
Pureer de champignons met de staafmixer.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.



Doe de cottage cheese bij de champignons.
Doe het citroensap er ook bij.



Roer alles goed door elkaar.
Strooi zo nodig de zwarte peper erover.
Lekker op brood of toast.
Je kunt het in een afgesloten bakje 2 dagen bewaren in de koelkast.