

# HACHEE VAN CHAMPIGNONS

## Ingrediënten 4 pers.

- 400 g champignons in schijfjes
- 2 uien in dunne repen
- 2 tomaten in blokjes
- 2 tenen knoflook gesnipperd
- 1 paddenstoelenbouillonblok, verkruimeld
- 1 -2 tl paddenstoelenpoeder (optioneel)
- 1-2 el olijfolie
- Witte peper
- ½ tl laurierpoeder
- ½ tl kruidnagelpoeder
- 2 dl water

## Hulpmiddelen

Braadpan

## Bron

Eigen recept

## Bereidingswijze

- Fruit de uien en knoflook in de olie totdat ze er glazig uitzien.
- Voeg dan de tomatenblokjes, bouillon, paddenstoelen-, laurier- en kruidnagelpoeder toe en laat 5 minuten sudderen.
- Voeg de champignons toe en sudder 5 minuten mee.
- Voeg het water toe en laat nog een 15 minuten sudderen.

Ik vind het heerlijk bij allerlei stampotten.

En als je hachee over hebt: voeg er nog wat bouillon aan toe en een scheut melk (of slagroom 😊) en je hebt een heerlijke soep voor tussen de middag. Ik vind het een reden om wat meer te maken, zodat ik zeker weet dát ik wat overhoud.

## Tips

- Als je champignons koopt: laat ze een dag of wat liggen totdat de hoedjes opengaan. Dan krijg je een veel rijkere paddenstoelensmaak.
- Een mengsel van verschillende soorten paddenstoelen kan natuurlijk ook, hé.
- Paddenstoelenpoeder maak je heel gemakkelijk zelf: koop gedroogde paddenstoelen (ik gebruik shi take uit de Aziatische winkel) en maal die fijn in je keukenmachine. In een goed gesloten pot kun je dat maanden bewaren, liefst in het donker.