

Champignons onder de grill

Ingredienten

- Champignons
- Knoflook
- Kruiden (bijvoorbeeld Italiaanse kruiden, oregano, rozemarijn, peper)
- Olijfolie

Bereidingswijze

De champignons eventueel schoonvegen en een plakje van de onderkant van het steeltje afsnijden.

Daarna alle champignons in de lengte halveren.

Marinade maken door de olie met de kruiden en de knoflook door elkaar te roeren.

Nu de halve champignons voorzichtig door de marinade mengen (hou ze half/heel).

De marinade een tijdje in de champignons laten trekken.

Leg de champignons met de platte kant naar boven op het rooster met aluminiumfolie.

Het rooster in het midden.

Draai de champignons om, zodat ze op hun platte kant liggen, als ze gaan verkleuren.

Weer onder de grill totdat ook deze kant een kleurtje krijgt. Eventueel het rooster nog even omhoog plaatsen.

Bijzonderheden

Heerlijk als voorgerecht of bij het hoofdgerecht.

Of als tapas met een lekker stukje stokbrood, kruidenboter of een tapenade en een goed glas wijn.