

# Gemarineerde champignons met paprika

## Ingrediënten

- 1 rode paprika.
- 1 gele paprika.
- 1 groene paprika
- 4 lente uitjes ( in ringetjes gesneden)
- 500 gram champignons ( gehalveerd)
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel mosterd
- zakje sladressing ( of zelf 2 dl dressing maken van olie/balsamico zout en peper)
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- takje tijm ( afgerist)
- stokbrood/rijst

## Bereidingswijze

Halveer de paprika en maak ze schoon. Leg ze met de buitenkant omhoog onder de grill. Laat ze grillen tot de buitenkant zwart ziet. Haal ze van onder de grill en doe ze in een plastic zakje en laat afkoelen. Als ze koud zijn laat het velletje eenvoudig los.

Bak de champignons even op en laat ze afkoelen.

Snij de paprika in reepjes. Voeg die bij de champignons.

Maak een marinade van knoflook, mosterd, dressing peterselie en tijm. Laat enkele uren marineren.

Warm dan op in de Cramer en serveer met brood of gekookte rijst.