Champignons Stroganoff



Ingrediënten

- 1 rode ui
- 2 knoflookteentjes
- Olijfolie of Alpro soya Bakken en Braden
- 500 g kastanje champignons / paddenstoelenmix
- 250 g Alpro soya alternatief voor yoghurt Natuur
- 2 theelepels sterke mosterd
- Zout en Zwarte peper
- Half bosje platte peterselie

Methode

1. Pel de uien en snijd ze in stukjes. Pel en plet de knoflook. Maak champignons schoon en hak de peterselie in grove stukjes.
2. Verhit de olijfolie of de margarine in een pan op een zacht vuur en bak de uien en knoflook ongeveer 5 minuten totdat ze nog net niet bruin worden.
3. Voeg de champignons toe en bak nog ongeveer 10 minuten totdat de champignons zacht zijn.
4. Voeg de yoghurt toe met de mosterd en maak op smaak met peper en zout. Laat nog 5 minuten staan op een laag vuurtje en strooi als laatste de peterselie

over het gerecht. Smakelijk!

5. Lekker met rijst of pasta.

Dit recept is van ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be