**Champignons met truffelsalsa en geraspte balsamico**

kastanjechampignons

sjalotjes

knoflook

bladpeterselie
geroosterde uitjes

**olijfoliespray**

**olijfolie**

**truffelsalsa**

**peper en zout**

**truffelpoeder**

**schaafbare balsamicobol**

**Mise en place.** Kuis een bakje kastanjechampignons en snijd ze verticaal in plakjes. Snipper een drietal sjalotjes en hak ze fijn. Plet een half bolletje gepelde knoflookteentjes. Hak een handvol bladpeterselie zonder steeltjes.

Bestuif de plakjes champignon met olijfoliespray en schud ze op. Herhaal tot alle schijfjes geolied zijn.

**Bereiding**. Stoof de sjalotjes met de knoflookteentjes in wat olijfolie. Voeg de champignons toe en bak ze goudbruin. Laat het meeste vocht verdampen. Voeg de gehakte peterselie en een paar eetlepels geroosterde uitjes toe. Voeg de inhoud van een bokaaltje truffelsalsa toe en meng goed. Kruid met peper, zout en truffelpoeder.

**Afwerking**. Schep de bereiding op de borden en werk af met plukjes bladpeterselie en geschaafde balsamico. Dien op als bijgerecht bij wild.