**Champignons à la grecque**

witte champignons

uien

knoflook

olijfolie

witte wijn

koriander

laurier

tijm

citroen

witte wijnazijn

passata

suiker

peper en zout

**Voorbereiding**. Snijd een paar uien op halvemaantjes. Snijd een bakje champignons in schijven. Hak een paar knoflookteentjes fijn.

**Bereiding**. Bak de champignonschijven in een beetje olijfolie. Kruid ze met gedroogde tijm en peper. Bak in een andere diepe kookpan de uien in een paar eetlepels olijfolie. Voeg het knoflook toe als ze glazig beginnen te worden en laat nog een tweetal minuutje meebakken.

Schep de champignons bij de uien. Giet er een halve liter witte wijn bij en evenveel passata. Leg 2 laurierblaadjes in de pan. Breng op smaak met het sap van een halve citroen, een paar eetlepels suiker, een scheut witte wijnazijn, korianderpoeder, peper en zout.

Laat 20 minuten sudderen in de pan, zonder deksel. Je kan ervoor kiezen om de bereiding te binden met wat maïszetmeel opgelost in water, maar dat hoeft niet. Laat volledig afkoelen voor gebruik als broodbeleg of dien op als bijgerecht bij vlees of gevogelte. Bewaren kan, in afgesloten steriliseerpotten.