**Toast champignon**

Parijse champignons

sjalot

room

Worcester

knoflook

olijfolie

[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

brood

bloem

cognac

peterselie  
peper en zout

Bak geplette knoflookteentjes in olijfolie met gesneden champignons en gesnipperde sjalot. Kruid met peper en zout. Blus met Cognac en room. Voeg een scheutje ingekookte [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) en worcestershire toe. Bind met bloem in water opgelost.

Rooster het brood. Schep op de toast een royale schep saus en werk af met wat gesnipperde peterselie.