

# Broodjes



voor ± 2 á 3 personen



## BROODJE GEROOSTERDE PADDENSTOELEN MET TOMAAT

4 sneetjes volkorenbrood (EVI brood)

350 gr biologische champignons

2 eetlepels biologische olijfolie

1 tomaat (Tasty Tom)

1 teentje knoflook

1/2 citroen

4 takjes tijm

## BEREIDING

Zet de oven op de grilstand zodat deze kan voorverwarmen. Borstel daarna de champignons even goed en snij de champignons in plakjes. Verspreid 1 eetlepel olijfolie in een ovenschaal en leg de champignons in de schaal. Zet de schaal ongeveer 3 á 4 minuten in de oven. Maak ondertussen de tomaat en de knoflook schoon en snij ze met de takjes tijm heel klein. Meng de rest van de olijfolie met de stukjes tomaat, knoflook en tijm. Haal de ovenschaal even onder de grill vandaan en meng het tomaatmengsel met de champignons. Leg de sneetjes brood in de oven en zet de ovenschaal ook weer onder de grill en laat dit nog 3 á 4 minuten in de oven staan. Leg de sneetjes brood op een bord en verdeel de geroosterde champignons over de broodjes. Knijp de halve citroen voorzichtig boven de broodjes uit, zodat er nog wat citroensap op druppelt.