

# Broodjes



voor ± 2 á 3 personen



## BROODJE GEROOSTERDE PADDENSTOELEN MET TOMAAT

4 sneetjes volkorenbrood (EVI brood)

1 teentje biologische knoflook

400 gr biologische champignons

1/2 biologische citroen

1 biologische tomaat

wat takjes tijm

2 eetlepels biologische olijfolie

## BEREIDING

Zet de oven op de grillstand zodat deze kan voorverwarmen. Borstel daarna de champignons schoon en snijd ze 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. Was de tomaat en snij deze in hele kleine blokjes. Maak de knoflook schoon en snij deze heel fijn. Ris daarna de blaadjes tijm van de steeltjes en snij deze grof. Meng de rest van de olijfolie met de stukjes tomaat, knoflook en tijm en maak op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Haal de ovenschaal 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. Keer de broodjes geregeld om. Leg de sneetjes brood op een bord en verdeel de geroosterde champignons erover heen. Pers het sap uit een halve citroen in een schaal. Maak op smaak met wat peper en zout en serveer de dressing naast de broodjes.