



Champignons Stroganoff

Geniet van de champignons stroganoff gemaakt met Alpro soya alternatief voor yoghurt Natuur!!

Bereiding

1. Pel de uien en snijd ze in stukjes. Pel en plet de knoflook. Maak champignons schoon en hak de peterselie in grove stukjes.
2. Verhit de olijfolie of de Alpro soya Bakken en Braden in een pan op een zacht vuur en bak de uien en knoflook ongeveer 5 minuten totdat ze nog net niet bruin worden.
3. Voeg de champignons toe en bak nog ongeveer 10 minuten totdat de champignons zacht zijn.
4. Voeg de Alpro soya alternatief voor yoghurt Natuur toe met de mosterd en maak op smaak met peper en zout. Laat nog 5 minuten staan op een laag vuurtje en strooi als laatste de peterselie over het gerecht. Smakelijk!

Lekker met rijst of pasta



2 porties



25min



Ingrediënten

- 1 rode ui
- 2 knoflookteentjes
- Olijfolie of Alpro soya Bakken en Braden
- 500 g kastanje champignons / paddenstoelenmix
- 250 g Alpro soya alternatief voor yoghurt Natuur
- 2 theelepels sterke mosterd
- Zout en Zwarte peper
- Half bosje platte peterselie

Bereid met

Natuur



Bakken & Braden

