



# Champignon Stroganoff

Geniet nu van de champignon stroganoff gemaakt met Alpro plantaardige variatie op yoghurt Naturel!

## Bereidingswijze

1. Schil en snijd de ui in reepjes. Schil en maal de knoflook. Was, schil en snijd de champignon. Peel and cut the onion into strips. Peel and crush the garlic. Wash, peel and quarter the mushrooms. Hak de peterselie.
2. Verwarm de olijfolie in een pan op middelhoog vuur en voeg de ui en knoflook toe.
3. Voeg vervolgens de champignons toe en sudder voor een minuut of 10 totdat de champignons zacht zijn.
4. Roer de Alpro plantaardige variatie op yoghurt Naturel en de mosterd toe. Bekruid het met nog wat zout en peper en sudder het voor nog 5 minuten. Smakelijk!



2 personen



25min



## Ingrediënten

- 500 gr Alpro plantaardige variatie op yoghurt Naturel
- 500 gr kastanje champignons / paddenstoelenmix
- 1 middelgrote rode ui
- 2 teentjes knoflook
- ½ bosje platte peterselie
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel scherpe mosterd
- Versgemalen peper en zout

## Bereid met

Naturel

