

Bulgur met champignons

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 250 gram champignons

En verder:

- 2 sjalotjes
- 2 ½ dl runderbouillon
- 150 gram bulgur
- 1 eetlepel fijn gehakte peterselie
- ½ eetlepel tijmblaadjes
- Vers gemalen zwarte peper

Smelt de boter in een braadpan, voeg de champignons met zout toe en sauteer de champignons 8 minuten op een matig vuur. Op deze manier onttrek je het vocht uit de champignons. Pel en snipper de sjalotjes. Voeg de sjalotjes toe aan de champignons en laat alles 2 minuten rustig doorkoken zodat het meeste vocht verdampt is. Neem de pan van het vuur en laat het afkoelen. Leg de champignons op een snijplank en hak ze fijn. Doe de runderbouillon in een kookpan en voeg, als de bouillon kookt, de bulgur toe en laat het ongeveer 10 minuten stomen met het deksel op de pan. Voeg als het meeste vocht van de bouillon is opgenomen door de bulgur de champignons toe. Hak de peterselie fijn en meng het met de tijmblaadjes door de bulgur. Breng het geheel op smaak met vers gemalen peper. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>