

# Paddenstoelen met bosui

(4 personen)

## Ingrediënten:

- 3 el. olijfolie.
- 1 ui, gesnipperd.
- 3 schaaltes verschillende paddenstoelen á 150 gr.
- 3 el. droge witte wijn.
- 1 el. crème fraîche.
- 1 bosui, in ringetjes.
- zout en peper.

## Bereiding:

- Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de ui op een laag vuur net glazig.
- Voeg de paddenstoelen toe (alleen de grote grof gesneden) en bak ze 5 min op een middelhoog vuur. Zet het vuur hoger als er vocht uit de paddenstoelen vrijkomt: zo kan

het vocht verdampen en blijven de paddenstoelen mooi stevig.

- Voeg de wijn toe en vervolgens de crème fraîche.
- Warm nog even door en breng op smaak met zout en peper.
- Doe in een schaalte en strooi er de bosui over.

