

Stoofpot met champignons (4 personen)

Ingrediënten:

- 500 g sukadelappen
- 1 bakje champignons
- 1 groot glas wijn
- een potje runderbouillon
- een zelfde potje water (33cl)
- 2 teentjes knoflook
- 1 grote ui
- een paar takjes tijm
- 200 g diepvries erwten
- boter
- zout en peper

Bereiding:

- Snij de sukadelappen in stukjes, kruid ze, bak ze rondom aan en voeg de gesnipperde ui en knoflook toe.
- Blus af met water en bouillon en voeg de rode wijn en de tijm toe.

- Breng aan de kook en laat het $\pm 2\frac{1}{2}$ uur sudderen.
- Als het te droog wordt giet er dan nog wat water bij.
- Voeg de erwten en de in plakjes gesneden champignons erbij en kook die nog een kwartier mee.

Lekker met gekookte aardappels en ev. een frisse salade.

