

Courgette & champignons in Zaanse mosterdsaus  
(naar een recept van Cees Helder)

Benodigdheden:

- 1 courgette (ongeveer 200 gr.)
- 300 gr. champignons
- 2 gehakte sjalotjes
- sap van een citroen
- 6 eetlepels arachideolie
- 5 eetlepels zure room
- 1 eetlepel tomatenpuree
- ½ teentje knoflook
- 1 takje gehakte tijm
- 2 eetlepels Zaanse mosterd
- 3 eetlepels geraspte kaas
- zout & peper

Bereiding:

- was de courgette en snijd deze in kleine blokjes
- verwarm 3 eetlepels olie in een koekenpan
- bak de courgetteblokjes beetgaar
- haal ze uit de pan en houd warm in een schaal
- was de champignons en besprenkel met citroensap
- verwarm de resterende olie in de koekenpan en bak ze goudbruin
- voeg de sjalotjes, tijm en knoflook toe en laat dit geheel even bakken
- voeg de tomatenpuree toe en laat dit met de zure room even doorkoken
- voeg vervolgens de kaas en mosterd toe
- naar smaak peper & zout