

Romige spruitjes en champignons

Tijd: 20 min.

Recept voor 4 personen

Benodigheden:

- **300 gram spruitjes**
- **1 bakje kastanje champignons.**
- **2 uien**
- **100-150 gram spekblokjes**
- **1 bakje boursin Ail & Fines Herbes (80gr)**

Bereidingswijze:

1. Begin met het opzetten van een pan water voor de spruitjes.
2. Kook de spruitjes in ongeveer 10-15 minuten gaar.
3. Dit is afhankelijk van de grootte van de spruitjes.
4. Snijd ondertussen de uien in kleine stukjes en de champignons in plakjes,
5. Als de spruitjes bijna klaar zijn, giet je een heel klein scheutje olijfolie in een pan en bak je de champignons en spekblokjes aan.

6. Voeg na ongeveer 3 minuten het gesnipperde uitje toe en de spruitjes.
7. Laat dit goed opwarmen en voeg als laatste de boursin toe.

8. Roer alles goed door en zodra de boursin warm is, is het gerecht klaar!
9. Eventueel kan je het gerecht verder nog op smaak brengen met een snufje zout en peper.

10. Serveer de romige champignons en spruitjes met bijvoorbeeld bij de pasta.