

Paddenstoelenstoof

Bereidingswijze:

- Snijd de ui en knoflook fijn, de pruimen in stukjes
- Scheur of snijd de paddestoelen grof
- Brokkel de geitenkaas
- Verwarm een stoofpan, wok of braadpan met een beetje olie of vet
- Fruit de ui en de knoflook aan
- Voeg de paddestoelen toe en bak 2-3 minuten aan
- Voeg nu de plantaardige melk, bouillon, de kruiden en $\frac{2}{3}$ van de geitenkaas toe
- Laat op laag vuur 8 minuten pruttelen
- Maak het bindmiddel aan met wat water en voeg toe, roer goed door
- Voeg nu de pruimen toe en laat nogmaals even doorpruttelen
- Breng op smaak met wat citroensap, peper & zout
- Serveer met wat van de achtergehouden geitenkaas en gehakte noten

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 600 gram gemengde paddestoelen (bijv oesterzwammen, kastanjechampignons en cantharellen)
- 500 ml plantaardige melk
- 100 gram geitenkaas
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 2 el (Gulnur's) Mediterrane kruidenmix
- 2 el bouillonpoeder (bijvoorbeeld biotoday)
- 6 pruimen (vers)
- 2 el maizena, xantana of ander bindmiddel
- 1 el citroensap
- handje noten