

voor 2 personen

# RECEPT

## GEBAKKEN PATISSON

### Je hebt nodig:

- \* 400 gr Patisson, geschild en in blokjes
- \* 1 kleine ui, in ringen gesneden
- \* 125 gr champignons, in kwarten gesneden
- \* olijfolie
- \* Balsamico azijn
- \* 1 tl paprikapoeder
- \* ½ tl cayennepeper
- \* peper en zout



### Bereidingswijze:

- 1) Schil de Patisson en snijdt deze in gelijke blokjes.
  - 2) Zet een bakpan op het vuur en verhit hierin wat olijfolie. Bak de blokjes Patisson enkele minuten in de olijfolie.
  - 3) Voeg de uitingen toe en bak een paar minuten mee.
  - 4) Voeg de champignons toe en bak 1 minuut mee. Zet het vuur lager.
  - 5) Voeg na ongeveer 5 minuten een scheutje balsamicoazijn toe en roer goed door.
  - 6) Voeg de paprikapoeder, cayennepeper en zout en peper naar smaak toe en roer goed door.
- Serveer direct.

