

voor 2 personen

# RECEPT

## GESMOORDE RAPEN

### Je hebt nodig:

- \* 500 gram raapjes
- \* 250 gram kastanjechampignons
- \* 1 rode ui
- \* 2 takjes platte peterselie
- \* 2 takjes dragon
- \* roomboter
- \* balsamicoazijn
- \* peper en zout



### Bereidingswijze:

1. Was de raapjes, haal aan de onder- en de bovenkant het kapje van de knol eraf en snij ze in partjes.
  2. Pel en snij de rode ui in kleine stukjes en verdeel de gesneden ui in twee aparte schaaltes.
  3. Maak de kastanjechampignons schoon en snij ze in stukjes. Doe een klontje roomboter in de pan en fruit hierin de rode ui glazig. Voeg dan de raapjes toe en samen met circa 50 cc water en doe een deksel op de pan.
  4. Smoor de raapjes in 6-10 min beetgaar (de raapjes moeten niet te zacht worden). Doe ondertussen in een andere pan een klontje roomboter, voeg hieraan de rest van de rode ui toe en fruit de rode ui opnieuw glazig. Voeg de kastanjechampignons toe, bak ze totdat ze gaar zijn en blus af met een scheutje balsamicoazijn. Als de raapjes bijna beetgaar zijn, voeg dan de peterselie en de dragon toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg als laatste de kastanjechampignons toe.
- Dit gerecht is lekker bij pasta, couscous, gnocchi, risotto en aardappelpuree.

