**Paddenstoelenragout voor 4 tot 6 personen**

Ingrediënten:

350 – 400 gram verschillende paddenstoelen, in stukken gesneden

1 kleine ui, fijn gesneden

Koffielepel knoflookpasta

0,5 liter water

1 bouillon blokje bij voorkeur champignon bouillon

60 gram bloem

50 gram roomboter

theelepel gedroogde tijm

peper en zout naar smaak

braadboter om de paddenstoelen in te bakken

ragoutbakjes

Bereiding:

Zorg dat je allereerst alle paddenstoelen hebt gesneden en de boter en de bloem hebt afgewogen. Verhit in een koekenpan wat braadboter. Bak hierin de paddenstoelen met wat zout en peper totdat ze klaar zijn (zeker een minuut of 10). Verhit ondertussen in de steelpan de margarine en bak hierin de ui, de knoflook, het paddenstoelenbouillonblokje en de tijm tot de ui glazig wordt. Doe nu langzaam en in delen de bloem erbij. Blijf goed roeren met een houten lepel. Breng ondertussen de halve liter water aan de kook Gaar de roux voor zo’n 5 minuten. De bloem moet een beetje een bruin kleurtje krijgen. Nu is het tijd om het water eraan toe te voegen. Doe dit heel langzaam en blijf goed roeren want het mag niet gaan klonteren. Kook dit op laag vuur zo’n 5 minuten. Schep de champignons erdoor heen. Breng op smaak met peper en zout en laat het nog zo’n 5 minuten op laag vuur staan.

Serveer de ragout in de bakjes of doe dit in ovenpotjes, dek af met bladerdeeg dat je hebt ingestreken met ei en zet nog even in de oven totdat het bladerdeeg gaar en bruin is.