**Spaanse knoflookchampignons**

Ingrediënten:

500 gram champignons, schoon geboend en in kwartjes gesneden

16 tenen knoflook (in schijfjes van 2-4 mm)

10 eetlepels arachide olie

2 eetlepels peterselie (fijngehakt)

Peper

Zout

Bereidingswijze:

Verhit de olie in de pan en fruit de helft van de knoflook tot ze donkerbruin begint te kleuren. Haal dan de knoflook uit de olie en voeg de champignons toe aan de knoflook olie en bak het geheel een minuut of vijf op middelhoog vuur onder voortdurend omscheppen. Zet het vuur op laag en laat de paddenstoelen 15 minuten garen. Schep de champignons regelmatig om tijdens het garen; Als je de champignons in de pan te droog vind worden, voeg dan nog wat olie toe. Voeg tijdens de laatste 5 minuten de rest van de knoflook toe, breng de paddenstoelen op smaak met zout en peper, en schep nog een paar keer goed om. Strooi als laatste de peterselie erover en roer een keer door.