



# Tsjechische Republiek

## **Žampiony s oříšky**

*Champignons met noten*

750 g champignons  
2 vastkokende aardappelen  
2 teentjes knoflook  
150 gram pijnboompitten  
100 g amandelen  
1 eetlepel gehakte munt  
olie  
zout en peper

Schil de aardappelen en snij ze in kleine blokjes. Bak ze samen met de gehakte knoflooktenen op een rustig vuurtje in wat olie. Maak de champignons schoon en hak ze grof. Die gaan er na vijf minuten bij. Breng het op smaak met zout en peper, meng het allemaal goed met de aardappelen en laat het met het deksel op de pan nog eens vijf minuten rustig bakken.

Als de vijf minuten voorbij zijn gaan de pijnboompitjes en de amandelen erbij. Goed dooreen roeren, en dan nog eens tien tot vijftien minuten rustig laten pruttelen.

Bestrooi de champignons vlak voor het serveren met fijngehakte verse munt.