



## **Houbové škvarky**

### *Kaantjes van paddenstoelen*

500 gr. wilde paddenstoelen

100 gr. reuzel

½ tl. karwijzaadjes

zwarte peper

zout

Maak de paddenstoelen schoon en snij ze in stukjes van ongeveer 1 x 1 cm. Laat de reuzel smelten in een pan. Daar gaan de stukjes paddenstoel in. Kruid ze met karwijzaad en vers gemalen zwarte peper. Bak ze onder af en toe omscheppen tot ze gaar zijn en hun vocht hebben verloren. De baktijd is uiteraard volkomen afhankelijk van de gebruikte soort.

Als de paddenstoelen gaar zijn bestrooi je ze met zout. Zet ze meteen op tafel met een paar sneden vers, knapperig brood.

Als je de paddenstoelen wilt bewaren doe je ze in potten terwijl ze nog warm zijn. Bedek het oppervlak met een laag gesmolten reuzel, sluit de pot goed en laat het afkoelen. Zo kun je ze een hele tijd bewaren. Als je ze weer nodig hebt warm je ze snel (maar goed) door.