KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Champignons à l'huile d'olive

Temps de préparation: 15 min. · Niveau de difficulté: très facile · vegan

Ingrédients

400 g
8
4
4
500 ml

Préparation

Nettoyer les champignons et les couper en petits morceaux, éplucher l'ail et le presser.
Mettre les champignons, l'ail et les herbes dans des bocaux et remplir d'autant d'huile d'olive et conserver au réfrigérateur. Pour ceux qui préfèrent le piquant, ajouter un piment.

Laisser à température ambiante avant de les utiliser comme des champignons frais.