

## Μαγειρίτσα μανιταριών

### Υλικά

- 500g μανιτάρια brown
- 500g μανιτάρια champignon
- **150g Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass (Κωδ. 55771)**
- **100g Σάλτσα για Μαγειρίτσα (Κωδ. 55770)**
- 50g σέλερι
- 100g πράσο
- 1 κ. γ. θυμάρι φρέσκο

### Εκτέλεση

1. Κόβουμε τα μανιτάρια σε τέταρτα και τα λαχανικά σε φέτες.
2. Ανακατεύουμε τα λαχανικά, το θυμάρι και τις σάλτσες.
3. Βάζουμε το μείγμα της σάλτσας με τα λαχανικά σε ένα βαθύ σκεύος και τοποθετούμε τα μανιτάρια από πάνω.

### Οδηγίες ψησίματος

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το παρασκεύασμα, προσθέτουμε 500ml νερό και βράζουμε σκεπασμένο για 30 λεπτά περίπου, σε μέτρια φωτιά. Εναλλακτικά, σε πυρίμαχο σκεύος στο φούρνο στους 180 °C για 30 λεπτά.