

Champignons met kruidenkaas

Ingrediënten voor 4 personen

Makkelijk recept voor heerlijke, gevulde champignons met kruidenroomkaas en kaas.

Vorbereiding: 10 min. Bereiding: 10 min. Totale tijd: 20 min.

Ingrediënten

8 grote kastanjechampignons

1 kleine rode ui

2 eetlepels kruidenroomkaas

2 eetlepels geraspte kaas

Peterselie

boter, peper en zout

Bakpapier



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 190 graden boven- en onder warmte,
2. Borstel de champignons schoon en verwijder het steeltje,
3. Hol de zijanten iets uit zodat je een mooie opening hebt. Snijd de steeltjes fijn en snipper het uitje,
4. Doe een beetje boter in een koekenpan en fruit hierin het uitje rustig aan tot deze glazig is,
5. Voeg dan de fijngesneden steeltjes van de champignon toe. Als deze zacht zijn voeg 2 flinke eetlepels kruidenroomkaas toe en zet het vuur uit,
6. Zorg dat de kruidenroomkaas helemaal gesmolten is en breng dit mengsel op smaak met peper en zout,
7. Verdeel het mengsel over de champignons en verdeel hierover ook de geraspte kaas,
8. Zet de gevulde champignons op een met bakpapier bekleedde bakplaat en schuif het geheel de oven in. Bak in ongeveer 8 a 10 min gaar,
9. Garneer eventueel met een beetje peterselie.

Eet smakelijk

