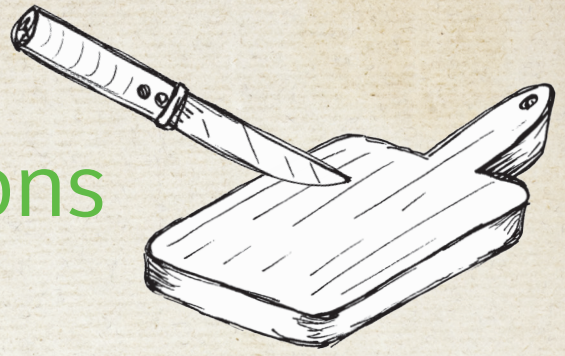


Recept

Gevulde champignons uit de oven



Benodigdheden

- 20 (zelfgekte) champignons, schoongeborsteld, steeltjes verwijderd
- 150 gram Boursin
- 225 gram zachte roomkaas
- 225 gram geraspte Parmezaanse kaas, apart te verwerken
- 240 ml olijfolie



Bereiding

Verwarm de oven voor op 165 graden C. Meng de Boursin, roomkaas en de helft van de Parmezaanse kaas in een kom, dek af en zet in de koelkast.

Doe de olijfolie in een kom. Dip elke champignon volledig in de olie. Leg de champignon naar beneden op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bedek de champignons met een nieuw vel bakpapier.

Bak in de voorverwarmde oven tot ze gaar zijn, ongeveer 12 minuten. Haal uit de oven en laat de champignons iets afkoelen. Bekleed de bakplaat met een schoon vel bakpapier. Vul iedere champignon met het kaasmengsel en verdeel ze over de bakplaat.

Zet de bakplaat in de oven en bak de champignons tot de kaas gesmolten is, ongeveer 12 minuten. Bestrooi met de resterende Parmezaanse kaas voor het opdienen.

Tip: wil je de steeltjes van de champignons ook verwerken in het recept? Snijd het onderste stukje van de steel en gooi dat weg. Snipper de steeltjes heel fijn en schep dit door het mengsel van boursin, roomkaas en Parmezaanse kaas.

Bron: www.allrecipes.nl