

Gevulde champignonhoedjes

Benodigdheden

- 20 grote kastanjechampignons
- ½ rode paprika
- 100 gram brie
- 1 ui
- Verse peterselie
- 2 teentjes knoflook
- Zwarte peper
- ½ el olijfolie
- Zout
- 50 gr. geraspte jonge kaas

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220 graden°C. Veeg de champignon schoon en verwijder de steeltjes. Zet de champignonhoedjes apart.

Was de paprika en maak deze schoon. Hak de helft van de champignonsteeltjes, de paprika en de brie fijn.

Hak de peterselie fijn.

Snijd de ui fijn en fruit deze in een koekenpan. Voeg hierna de champignonsteeltjes en paprika. Laat het geheel meebakken voor ca. 3 minuten op laag vuur. Voeg hierna de peterselie, de brie en tot slot de geperste knoflook toe. Breng het geheel eventueel wat op smaak met peper en zout.

Vul de champignonhoedjes met het mengsel en druk dit iets aan. Plaats de gevulde champignonhoedjes in een ovenschaal en bak ze tot de champignons gaar zijn. (ca. 15 min.)

Gratineer de champignonhoedjes eventueel met wat geraspte kaas.

Serveer de gevulde champignonhoedjes als warm hapje.

Wijnadvies: Chardonnay Pascual Toso, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort