



Voorgerechten

Gevulde champignon met merguez gehakt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram merguezworstjes
20 gram parmezaanse kaas
2 sneetjes toastbrood
50 gram roomkaas
15 gram panko
4 champignons (grote)
2 bakjes tuinkers
2 lookteentjes
2 sjalotten
1 eetlepel peterselie
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwijder de steeltjes van de champignons en snijd ze fijn. Snij de sjalot en knoflook ook fijn en bak aan. Voeg de champignonsteeltjes toe en laat ze even meebakken tot al het vocht verdampt is.

Knijp het vlees uit de worst en voeg toe. Kruid goed en laat afkoelen. Voeg daarna de roomkaas, Parmezaanse kaas en panko bij het gehaktmengsel. Meng tenslotte de fijngesneden peterselie eronder en kruid eventueel bij.

Vul de champignons met het gehaktmengsel en bestrijk ze met wat olijfolie. Leg de champignons in een op 180°C voorverwarmde oven gedurende 10 à 15 minuten.

Maak ondertussen ronde toastjes van het brood met een uitsteekring en bak aan in olijfolie tot ze krokant zijn. Leg de cressonette op de toast en daarbovenop de champignon.

Tip:

Voor dit gerecht kunnen heel wat soorten champignons werken. Probeer bijvoorbeeld eens met eekhoorntjesbrood en morieljes.

Keukenbenodigdheden

Oven

