



Hapjes

Gevulde champignons met zalm en geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)
3 eetlepels bieslook (fijngehakt)
8 kastanjechampignons (grote)
180 gram geitenkaas (zachte)
120 gram zalm (gerookt)
1 sjalot (gesnipperd)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Borstel de champignons schoon. Snij er de steeltjes uit en hak deze fijn.

Bak de sjalot in wat olijfolie glazig. Voeg de fijngehakte champignonsteeltjes toe en roerbak tot het vocht verdampt is. Laat afkoelen.

Snij de zalm in fijne blokjes. Roer de geitenkaas los en meng er de zalm, het champignonmengsel en de helft van de bieslook onder. Kruid met peper en zout.

Bestrijk de champignonhoedjes met olijfolie en vul ze met het mengsel. Bestrooi met de Parmezaanse kaas en zet 15 minuten in de oven. Werk voor het serveren af met de resterende bieslook.

Keukenbenodigdheden

Oven

