



Hapjes
Voorgerechten

Gevulde champignons

Voor 4 personen.

Ingrediënten

12 champignons (grote)
150 gram zongedroogde tomaten
6 olijven (zwarte ontpitte)
30 gram parmezaanse kaas (geraspte)
3 eetlepels pijnboompitten
1 sjalot
1 eetlepel munt
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Borstel de champignons schoon en verwijder de steeltjes.

Snipper het sjalotje en de champignonsteeltjes fijn en bak alles gaar in een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout.

Mix de zongedroogde tomaten met de helft van de pijnboompitten, de olijven, de Parmezaanse kaas en een scheut olijfolie glad. Kruid met peper en zout.

Meng de resterende pijnboompitten en de tomatenpasta onder het sjalot-champignonmengsel. Schep in elke champignon een schep van het mengsel en schik ze in een ovenschaal. Zet 10 minuten in de oven, bestrooi met de gehakte munt en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven
Mixer

