MAISON PRIMAGO

GEVULDE CHAMPIGNONS

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 -12 champignons of 4 portobello's
- 2 lente uitjes
- 4 kleine zongedroogde tomaatjes op olie*
- 10 gram boter
- 1 beschuit
- 4 el geraspte kaas
- gemalen zeezout en versgemalen peper
- 4 takjes tijm

*Voor een herfst/winter variant kun je i.p.v. zongedroogde tomaatjes, wat gemengde paddenstoelen toevoegen met een beetje geraspte truffel of een eetlepel truffel tapenade.

Voor de oven of barbecue

1. Boen de champignons of portobello's schoon en hol ze uit. Hak de steeltijes en de vulling fijn.
2. Snijd de lente ui en de uitgelekte tomaat klein.
3. Verhit de pan met de boter en bak het uitgeholde van de champignons met de lente-ui en tijm in circa 3 minuten.
4. Neem de pan van het vuur en verkruimel de beschuit boven het ui mengsel en roer de tomaat en de helft van de geraspte kaas er door. Breng het mengsel op smaak met peper en zout.
5. Leg de champignons op folie voor de barbecue of in een lage ovenschaal voor de oven. Schep de vulling in de champignons en strooi de kaas er over.
6. Verwarm de oven op 200 graden of steek de barbecue aan. Leg de champignons in het midden van de oven of op het rooster van de barbecue en bak de champignons in circa 15 minuten.