



Gevulde champignons met kruidenkaas

Grote champignonhoedjes gevuld met romige kruidenkaas en spinazie, uit de oven met een krokant korstje. Een elegant en licht hapje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 8 grote kastanjechampignons
- 150 g kruidenkaas (verse smeerkaas)
- 100 g spinazie
- 2 teentjes knoflook
- 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- 2 el paneermeel

2 el olijfolie
verse peterselie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Verwijder de steeltjes van de champignons en hak ze fijn.
3. Fruit de gehakte steeltjes met de geperste knoflook in olijfolie. Voeg de spinazie toe en laat slinken.
4. Haal van het vuur en roer de kruidenkaas erdoor. Kruid met zout en peper.
5. Leg de champignonhoedjes met de holle kant naar boven in een ovenschotel.
6. Vul ze met het spinaziemengsel.
7. Meng het paneermeel met de Parmezaan en bestrooi de champignons ermee.
8. Bak 18 tot 20 minuten in de oven tot de champignons zacht en de bovenkant goudbruin is.
9. Werk af met peterselie en dien warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)