

Reuzenchampignons met notenvulling

Datum:	19-11-2007
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Jan Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 24 grote champignons
- 2 eetl. citroensap
- 4 sjalotjes gesnipperd
- 60 gram walnoten gehakt (halve walnoten achter houden voor garnering)
- 2 eetl. arachideolie
- 200 gram roomkaas
- 8 eetl. gehakte bieslook
- 1 zakje geraspte kaas

Bereidingswijze:

Borstel de champignons schoon. Draai de stelen eruit en hak deze fijn. Blancheer de hoedjes (1 minuut) in kokend water met citroensap. Giet ze af en laat goed uitlekken. Bewaar een beetje kookvocht.

Verhit de olie in de pan. Fruit hierin de sjalotjes en schep de gehakte champignonstelen erdoor. Meng de noten en het sjalotjesmengsel door de roomkaas. Voeg eventueel 2 lepels kookvocht van champignons toe. Vul de champignonhoedjes met dit mengsel. Bestrooi de gevulde champignons met de geraspte kaas en zet ze even onder de gril of in de oven 200 graden 15 minuten. Garneer met de achtergehouden walnoten en bieslook. Serveer hier een chardonnay bij.