Gevulde champignons met kerrie

Datum: 23-09-2019
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 g grote witte champignons
- 100 g prei
- 1 theel. kerrie
- 125 ml room
- 20 g geraspte kaas (door het mengsel)
- 10 g geraspte kaas (over de champignon)
- peper
- zout
- olie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Hol de champignons uit door het steeltje volledig te verwijderen, hier gaat de vulling in. Maak de vulling door een scheutje olie te verhitten in een pan en hier de prei in te bakken. Als de prei bijna gaar is voeg je de kerrie toe. Bak nog 1 minuut en voeg dan room en geraspte kaas toe. Breng op smaak met peper en zout.

Laat dit pruttelen tot de room ingedikt is. Vul nu de champignons met het prei-mengsel en strooi geraspte kaas er overheen. Smeer een beetje olie op de randjes van de champignons, leg ze in een ovenschaal en bak ongeveer 20 minuten in de oven gaar.