



Champignons als Escargots (Champignons à l'Escargot)

Datum: 15-09-2003
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 32 grote champignons
- 250 gram boter
- 4 sjalotjes
- 1 bosje peterselie
- 10 teentjes knoflook
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Schil de knoflookteentjes en hak die zeer fijn. Schil de sjalotjes en hak ook deze fijn. Was wat peterselie en hak die fijn. Roer de boter zacht, en meng er dan de knoflook, sjalot en peterselie door. Geef er ook zout en peper bij. Bestrijk een ovenschaal met boter. Borstel de champignons schoon. Haal er de stelen af. Vul de champignons met de kruidenboter en zet ze in de schaal. Zet deze 30 minuten in een oven van 200 °C.