

Tereyagli mantar

Champignons gevuld met kaas en boter.



Ingrediënten

Champignons	10	st.
Geraspte kaas	100	gr
Boter	5	gr
Peterselie	0,5	bos
Knoflook	2	tn.
Rode peper, zwarte Tijm		

Materialen

Snijplank	1	st.
Koksmes	1	st.
Schilmesje	1	st.
Lepel	1	st.
Middel bekken	1	st.
Ovenschaal	1	st.

Bereidingswijze

Maak de binnenkant van de champignons schoon. Hak de peterselie fijn. Mix de geraspte kaas met de peterselie en kruiden en vul de champignons hiermee.

schep op de bovenkant van de champignons een klontje boter en stop ze voor 20 minuten in de oven op 180 graden.

Serveertip

Serveer ze op een mooie schaal of houten plank.