



Gevulde champignons

Benodigdheden:

Grote champignons	1 bakje
Ui	1 st
Knoflook	1 teentje
Chorizo	100 gram
Paneermeel	paar eetlepels

Bereiding:

Champignons afborstelen, steeltjes en lamellen uit de champignon verwijderen en klein snijden. Uien en knoflook snipperen en bakken met de champignonresten en de fijn gesneden chorizo.

Als dit mengsel gaar is paneermeel toevoegen zodat je een redelijk droog mengsel krijgt. Champignons vullen en in de oven op 180 graden gedurende 20 minuten afbakken.

Smakelijk Eten.