

Ingrediënten voor 4 personen

14 middelgrote champignons 4
lente-uitjes, fijngehakt 1 el boter 8
zongedroogde tomaten in olie,
uitgelekt en fijngehakt 1 el droog
broodkruim 3 el parmezaanse
kaas, geraspt peper & zout Voor
de Pesto: 100 - 150 gram verse
basilicumblaadjes 2 teentjes
knoflook gepeld 50 gram
pistachenoten, geroosterd 35
gram parmezaanse kaas 1,5 dl
olijfolie peper & zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Spaans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tapas Gevulde champignons met pesto

Hulpmiddelen

Keukenmachine, snijplank, mes, oven, koekenpan/wok,

Vorbereiding

Zet alle ingredienten & hulpmiddelen klaar en verwarm de oven voor op 200 graden

Bereidingswijze

Maak eerst de Pesto: Doe de basilicum, knoflook, pistachenoten en parmezaanse kaas in de keukenmachine en mix ze tot een fijngesneden geheel Giet ondertussen de olie erbij tot de pesto de dikte heeft gekregen die u wilt Voeg naar smaak peper & zout toe Maak daarna de gevulde champignons: Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes samen met 2 champignonhoedjes fijn Bak de fijngesneden champignons samen met de lenteuitjes zacht in de boter Neem de pan van het vuur en voeg de tomaat, broodkruim en naar smaak peper & zout toe Doe de helft van de geraspte kaas erbij en meng deze vulling goed Bestrijk de binnenkant van de champignonhoedjes met pesto en vul elk hoedje voorzichtig met de vulling Zet de hoedjes op een vetvrije bakplaat en bestrooi ze met de rest van de geraspte kaas Bak de hoedjes vlak voor het serveren ca. 10 minuten in de oven (of totdat ze heet en stevig genoeg zijn) Serveer ze op een klein bord en geef er vorkjes bij

Serveertips

De gevulde champignons kunnen 8 uur van tevoren gemaakt worden, maar doe ze pas in de oven vlak voor het serveren!