

Ingrediënten voor 8 personen

8 niet al te grote champignons 75 gram boursin of andere roomkaas met kruiden 100 gram gekookte ham in hele kleine stukjes fijngehakte peterselie wat blaadjes peterselie om te garneren geraspte belegen kaas bouillon van tablet

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Amusechampignons

Samen met mijn nichtje van 10 jaar gemaakt die graag een amuse wilde maken. Eenvoudig maar heel lekker. Gevulde champignons geserveerd op een lepel. Hier maak je indruk mee. Heerlijk hapje helemaal vooraf bij een dinertje.

Hulpmiddelen

Eventueel amuselepels ovenschaal

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Maak de champignons schoon en haal het steeltje er voorzichtig uit. Meng de ham, peterselie en de roomkaas door elkaar.

Bereidingswijze

Vul de champignons met de ham-massa. Zet de champignons in een Ovenschaal. Giet een laagje bouillon in de ovenschaal anders worden de champignons erg droog. Bestrooi de champignons met de geraspte kaas. Zet ze in het midden van de voorverwarmde oven en laat ze plm. 20 minuten bakken tot ze goudbruin zien. Garneer de champignons met een blaadje peterselie.

Serveertips

Als allereerste hapje (amuse) serveren bij een dinertje

