

Ingrediënten voor 1 personen

2 ons krieltjes, 2 ons champignons, 1 ons spekreepjes, 2 tenen knoflook, 75 gram brie, peterselie, peper en zout, olijfolie

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Europees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Knoflookchampignons met brie, krieltjes en spekjes uit de oven

Het recept heb ik gevonden (voor 4 personen) bij Kookidee. Ik heb het voor 1 persoon gemaakt en vond het zo lekker dat ik het met jullie wilde delen.

Hulpmiddelen

Ovenschotel

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Boen de krieltjes schoon en snij ze doormidden. Leg ze in de ovenschaal. Champignons schoon borstelen en halveren, doe ze bij de aardappeltjes. Pel de knoflookteentjes en hak ze zo fijn mogelijk verdeel over de schotel als ook de spekjes. Besprenkel alles olijfolie en schep alles door elkaar. Snij de brie in plakjes en verdeel over de schaal. Wat peterselie, peper en zout naar smaak erover en zet de ovenschaal 25 minuten in de voorverwarmde oven. Halverwege alles even omscheppen en weer terug in de oven. De brie moet lekker zacht zijn, de krieltjes gaar en de spekjes krokant.

Serveertips

Voor 1 persoon een complete maaltijd.

