

Ingrediënten voor 4 personen

-1 bakje champignons. -2  
eetl.goede kruidenboter,of  
zelfgemaakte. -4 eetl.gesnipperd  
ui. -4 eetl.fijngesn.bieslook. -2  
eetl.fijngesn.peterselie. -4  
eetl.geraspte oude kaas. -2  
eetl.Parmesaanse kaas.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Tussengerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gegratineerde Champignons

Dit is een gerecht dat een aantal jaren geleden populair was in een restaurant waar ik toen werkte.Makkelijk en snel om te maken.

### Bereidingswijze

-snij de champignons in vieren[quartiers]. -smelt de kruidenboter in een koekepan en voeg de champignons,gesn.ui,bieslook enz.toe. -laat dit enkele min.smoren op een laag vuur totdat het bijna gaar is. -dresseer de massa op een vuurvaste schaal oid.Of verdeel het over 4 kleine schaaltes/jacobsschelpen. -bestrooi het geheel met de geraspte kaas, de Parmensaanse en gratineer het tot het een mooi bruin korstje heeft gekregen.Direkt serveren.

### Serveertips

Met een lekker stuk uienbrood.Je kunt de champignons vervangen door allerlei zaken als;andere paddestoelen,escargots,aubergineblokjes en/of mosselen waardoor je een ander gerecht krijgt.Ook zeer geschikt voor de vegetariers.