



Thermomix Gevulde champignons

Ingrediënten

- 10 verse champignons om te vullen (groot)
- 25 g parmezaan, in stukjes gesneden
- 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 10 gram olijfolie + scheutje voor de ovenschotel
- 100 g de gorgonzola
- 5g honing
- 50 g verse room
- Handvol blaadjes verse peterselie
- 1 - 2 snuifjes gemalen peper naar smaak
- snuifje zout



Instructies

- Was en borstel de champignons voorzichtig, verwijder de steeltjes en leg ze apart.
- Leg de champignons met de bovenkant naar onder in een met scheutje olijfolie ingevette ovenschotel.
- Doe de Parmezaanse kaas in de mengbeker en rasp **5 sec / snelheid 10** . Doe over in een potje en zet opzij.
- Doe sjalotten en knoflook in de mengbeker en hak **5 sec / snelheid 5** . Schraap de zijanten naar beneden.
- Voeg olijfolie en stoof **3 min / 100 ° C / snelheid 1** , zonder de maatbeker.
- Voeg de champignonstelen, gorgonzola, room, peterselie, honing, zout en peper toe en mix dan **10 sec / snelheid 4** .
- Vul de champignonhoedjes met de vulling, besprenkel ze met Parmezaanse kaas.
- Gaar ze 25 a 30 minuten op 180 ° C.
- Bestrooi ze met gehakte peterselie en serveer onmiddellijk.