

Champignons gevuld met geitenkaas en zalm

Datum: 02-03-2015
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 grote champignons
- 0,5 ui
- 100 g zalm (gerookt)
- 50 g kaaskruimels (kies voor geiten kaas)
- 1 mespuntje gedroogde dille topjes
- 2 eetl. olie (kies voor olijfolie)

Bereidingswijze:

Start met het voorverwarmen van de oven op 200 graden Celsius. Snijd de ui in kleine stukjes en doe hetzelfde met zalm. Kies ervoor om acht stukjes van de zalm apart te houden. Pak nu de champignons en hol ze uit. Snijd de steeltjes en de rest van de champignon helemaal fijn. Meng ze met de zalm en de ui en wat kaaskruimels. Doe er wat dille bij. Vul de champignon nog niet! Pak nu een koekenpan en warm deze op om de champignons hierin te bakken in ongeveer vijf minuten. Hierna kun je ze vullen met het mengsel. En daarna gaan ze de oven in! Doe dit voor ongeveer tien minuten. Laat ze mooie bruin worden en laat de kaas goed smelten. Leg voor het uitserveren de stukjes zalm op de gevulde champignons.