

Gevulde champignons met whisky

Ingrediënten:

- 1 doosje champignons (+/- 12 stuks)
- 3 gedroogde dadels
- 1 doosje Chaumes le Fondant kaas
- 1 el Italiaanse kruiden
- 5 el olijfolie
- 2 tl knoflookpoeder
- 1 el whisky
- Zeezout en vers gemalen peper

Bereidingswijze:

Maak de champignons schoon met een borsteltje of een stukje keukenpapier. Snij vervolgens de steeltjes er uit zodat je een klein kuiltje in de champignon krijgt. Let op bij het kopen van de champignons dat ze niet te groot zijn want je moet ze met 1 hap in je mond kunnen doen.

Meng de Italiaanse kruiden met de knoflookpoeder en de olijfolie en smeer hiermee de champignons in. Neem de kaas en snij een strookje er vanaf en verdeel deze weer in kleine blokjes van ongeveer ½ cm en vul hiermee de champignons.

Haal de pit uit de dadels en snij of hak deze fijn en doe een beetje dadel op de champignon.

Leg de gevulde champignons op indirect vuur bij een temperatuur van rond de 150 graden. Zodra de kaas goed is gesmolten en de champignons wat bruin zijn geworden zijn ze klaar hou rekening met ongeveer 20 tot 30 minuten.

Besprenkel wat Whisky over de champignons en bestrooi een klein beetje met grof versgemalen zout en peper en dien op.

Let op dat je even wacht met opdienen want het sap in de champignon kan erg heet zijn.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

l = liter (1000 ml)

ml = milliliter

kg = kilogram (1000 gr)

gr = gram