

GEVULDE CHAMPIGNONS

Benodigdheden

- Bakje grote champignons
- 100 gr kippenvlees
- 1 uitje
- Prei
- Taugé
- Sla
- Kruiden naar wens



Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C graden.

Snijd de ingrediënten (m.u.v. de champignons) heel fijn.

Meng vervolgens de gesneden ingrediënten door elkaar.

Zet de wok (of koekenpan) op het vuur zodat deze goed heet is.

Roerbak het mengsel totdat het lekker warm is.

Verwijder de steeltjes van de champignons.

Als het mengsel goed op temperatuur is vult je de champignons met het mengsel.

Doe de champignons in een vuurvaste ovenschaal, zet deze in de voorverwarmde oven en laat het geheel in ongeveer 10 minuten gaar worden.

De champignons opdienen op een bedje van sla en rauwe taugé.