



## Gevulde champignons met kruidenkaas

*Grote kastanjechampignons gevuld met een romige vulling van kruidenkaas en spinazie, afgetopt met een krokant korstje van paneermeel en Parmezaan. Een elegant en licht hapje dat perfect past als aperitiefhapje of licht voorgerecht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 8 grote kastanjechampignons
- 150 g verse kruidensmeerkaas
- 100 g verse spinazie
- 2 teentjes knoflook
- 40 g geraspte Parmezaanse kaas

2 el paneermeel  
2 el olijfolie  
een handvol verse peterselie  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Verwijder de steeltjes van de champignons en hak ze fijn. Leg de hoedjes apart.
3. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Fruit de gehakte steeltjes en de geperste knoflook gedurende 2 tot 3 minuten.
4. Voeg de spinazie toe en laat slinken. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel iets afkoelen.
5. Roer de kruidensmeerkaas door het spinaziemengsel. Kruid naar smaak met zout en peper.
6. Schik de champignonhoedjes met de holle kant naar boven in een licht ingevette ovenschotel.
7. Verdeel de vulling gelijkmatig over de champignonhoedjes.
8. Meng het paneermeel met de geraspte Parmezaan en bestrooi de gevulde champignons ermee.
9. Bak 18 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de champignons gaar zijn en de bovenkant mooi goudbruin kleurt.
10. Hak de peterselie fijn en werk de champignons ermee af. Dien warm op.

### Tip

Dep de champignonhoedjes voor het vullen droog met keukenpapier. Champignons bevatten veel vocht en droge hoedjes zorgen voor een betere textuur en een krokanter korstje.

### Lekker met

Lekker bij een glas droge witte wijn of als onderdeel van een breder aperitief met olijven en broodjes.

### Dranktip

Combineer met een frisse droge witte wijn zoals een Sauvignon Blanc of een lichte Pinot Grigio.