



Reuzenchampignons met spinazie, roombrie

Hoeveelheid: 4 PRS

Ingrediënt	Aantal	Eenh.
pijnboompit (i)	6,00	G
peterselie vers (i)	2,00	G
knoflook (i)	2,00	G
oude kaas mertens (i)	0,00	KG
olijfolie sansa (i)	8,00	ML
bladspinazie (i)	0,08	KG
reuzechampignon (i)	0,40	KG
brie (i)	0,02	KG

Bereidingswijze

1. Haal de steeltjes van de champignons.
2. Bak de hoedjes van de champignons in olie
3. Gaar ook de steeltjes in een pan (met peper en zout)
4. Rooster de pijnboompitten.
5. Meng de steeltjes, pijnboompitten, oude kaas, knoflook en wat olijfolie in de keukenmachine.
6. Maak het geheel op smaak met peper en zout.
7. Kook of roerbak ondertussen de spinazie.
7. Champignons vullen met de gegaarde spinazie en mengsel uit de keukenmachine.
8. Leg op de gevulde champignons kleine stukjes brie en garneer af met peterselie
9. Afbakken op 160 C droog, ongeveer 10 minuten.

