

## Gevulde Champignons met knoflook



### **Wat heb je nodig?**

*500 gram kastanje champignons*

*1 pakje 'Boursin Knoflook en fijne kruiden'*

*2 bosuitjes*

*50 gram Parmezaanse kaas*

*75 gram veldsla*

*bakje kerstomaatjes*

*1 eetlepel balsamico-azijn en 2 eetlepels olie*

### **Bereiding:**

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Veeg de kastanjechampignons schoon met een stukje keukenpapier en breek de steeltjes eruit.
3. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes. Hou een handje vol ringetjes apart voor de garnering.
4. Maak de Boursin in een diep bord met een vork los en meng de overige bosui erdoor.
5. Vul de champignonhoedjes met het Boursin-mengsel en zet ze naast elkaar op een bakplaat. Strooi de Parmezaanse kaas erover.
6. Bak de champignons in de oven in 20-25 minuten mooi bruin en gaar.
7. Klop de azijn en olijfolie, peper en zout in een kom tot een dressing en schep de veldsla en kerstomaatjes er luchtig door.
8. Verdeel de salade over de borden, zet de champignons op de salade en strooi de bosuitjes erover.

**Smakelijk!**