



Gevulde champignons met pecannoten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

12 champignons (groot)
1 eetlepel boter
2 sjalotjes (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (geperst)
4 eetlepels paneermeel
4 eetlepels pecannoten (fijnggehakt)
12 pecannoten (heel)
250 gram romige kaas (bv. geitenkaas, Philadelphia, ricotta ...)
peper en zout
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels vloeibare honing

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Hol de champignons uit. Snij de steeltjes fijn.
- 3.** Smelt de boter in een braadpan en fruit hierin de sjalotjes glazig. Voeg de fijngesneden steeltjes toe en laat ze meebakken. Voeg de knoflook toe.
- 4.** Laat het mengsel afkoelen en meng met het paneermeel, de fijnggehakte pecannoten en de romige kaas. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Vul de champignons hiermee op. Zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verhit intussen in een pan de olijfolie met de honing. Roerbak hierin kort de hele pecannoten.
- 6.** Haal de champignons uit de oven en werk telkens af met een gekaramelliseerde pecannoot.