


GEVULDE CHAMPIGNONS MET CHIMICHURRI



INGREDIËNTEN

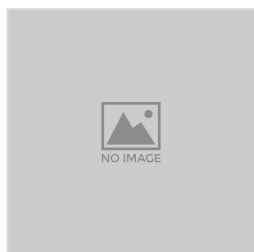
10 

- 250 g roomboter
- 125 g panko
- 125 g geraspte kaas
- 25 g Bresc Chimichurri
- 25 g Bresc Gehakte sjalot
- 20 st grote Hollandse champignons
- peper en zout

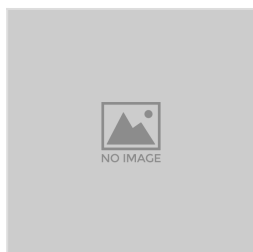
BEREIDINGSWIJZE

Meng de roomboter met de gehakte sjalot, chimichurri, panko en geraspte kaas. Breng de vulling op smaak met peper en zout. Verwijder de steeltjes uit de champignons. Vul de champignons met het Chimichurri-mengsel. Bestrooi de champignons met een beetje geraspte kaas. Gril de champignons op een matig warme barbecue op 120 °C.

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Chimichurri
kruidenmix 450g



Bresc Gehakte sjalot
1000g