

GEVULDE CHAMPIGNONS MET CHIMICHURRI



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Chimichurri kruidenmix
450g



Gehakte sjalot 1000g

INGREDIËNTEN

4 

- 100 g roomboter
- 50 g panko
- 50 g geraspte kaas
- 10 g Bresc Chimichurri
- 10 g Bresc Gehakte sjalot
- 8 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.