

Carla`s variatie 3: Smakelijk hapje Gevulde champignons



Ingrediënten:

- 20 à 25 stuks Reuzen (kastanje) Champignons
- 200 gram Magere gerookte spekjes
- 500 gram asperges
- Kruidenkaas (Boursin)
- Strooikaas (Parfano)

Bereidingswijze:

- Schil de asperges en snijdt ze in stukjes van 0,5 tot 1 cm.
- Kook deze met wat zout beetgaar
- Laat goed uitlekken
- Bak de spekjes goed uit
- Meng de asperges en de spekjes met flink wat kruidenkaas door elkaar
- Draai de stelen uit de champignons zodat er een kuil in de onderkant van de champignons zit
- Vul deze opening met het mengsel en strooi hier royaal de strooikaas over
 - (De vulling pas in de champignons doen, vlak voor ze in de oven gaan)
- Zet dit op een bakplaat 15 minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden
- Warm serveren.

Heerlijk op een feestje, of bij de borrel