

Recept!

Gevulde champignons met ricotta en parmezaanse kaas

Ingrediënten

250 gram ricotta
schil van 1 citroen
zeezout
versgemalen zwarte peper
2 eetlepels verse oregano of marjolein bladeren, fijngehakt
1 kleine hand vol Parmezaanse kaas, vers geraspt, plus wat extra
250 gram kastanjechampignons
extra vergine olijfolie
1 handvol rucola
2 pak natural cool aardappelschijfjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Doe de ricotta in een kom met de citroenschil en een beetje zout en peper. Klop los met een houten lepel, vouw de gehakte oregano en Parmezaanse kaas erdoor.

Verwijder voorzichtig de steeltjes uit je champignons en gooi ze weg (of bewaar ze voor het maken van een pastasaus), meng de champignonhoedjes met olie, zout en peper. Leg ze ondersteboven op een bakplaat, of ovenschaal zodat ze kunnen worden gevuld met kleine hoeveelheden van het ricottamengsel.

Doe voorzichtig een lepel vulling in de holte, strooi een beetje Parmezaanse kaas over de bovenkant en bak ze in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn - ongeveer 15 minuten.

Serveer de champignons met de rucola en aardappelschijfjes

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Jamie Oliver
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel