



## Gevulde champignons

(ca. 20 stuks)

### Ingredienten:

250 g kastanje champignons  
1/3 ui fijngesnipperd (middelmaat)  
1 teen knoflook  
40 g Chorizo worst  
40 g Parmazaanse kaas  
2 el verse peterselie  
1 el boter  
1 tl tabasco  
Beetje olijfolie en Parmazaanse kaas

### Bereidingswijze:

- Champignonsteeltjes voorzichtig verwijderen. Wassen en goed uit laten lekken. Steeltjes op kleine stukjes snijden.
- Chorizo op kleine stukjes snijden en bakken in de boter, Uitjes toevoegen en laten fruiten, champignonsteeltjes toevoegen, samen met uitgeperste teen knoflook. Even laten bakken en overtollig vet afgieten/ uit laten lekken. Als het mengsel is afgekoeld tabasco, peterselie en Parmazaanse kaas door het mengsel roeren.
- Champignons vullen met het mengsel en besprenkelen met olijfolie en beetje parmazaanse kaas.
- Start ondertussen de BBQ op en verwarm hem voor op 180°C.
- De champignons op het rooster plaatsen, circa 15-20 minuten laten garen tot ze mooi gekleurd zijn.

### Tips:

1 Champignons kunnen het beste opeen speciaal peperrack worden geplaatst, zodat de vulling er niet uitloopt. Gebruik een Green Forest Chili Rack om ze makkelijk in en uit de BBQ te verplaatsen