



GEWELDIG GEVULD BROODJE MET CHAMPIGNONS!

NODIG

- 4 kaiserbroodjes
- 250 gram champignons
- 2 tenen knoflook
- 50 gram spek in blokjes
- 1 kleine ui gesnipperd
- 1 el tijm
- 2 el kruiden room kaas
- 50 gram geraspte kaas
- Peper en zout naar smaak

DOEN

1. Bak spekjes uit in een pan, voeg de gesnipperde ui en knoflook toe en bak nog even aan. Verwarm oven op 200 C°.
2. Ondertussen hol de broodje uit met een lepel. Bewaar het broodkruim.
3. Doe de plakjes champignons en de tijm in de pan en laat gaar worden. Haal van vuur en voeg kruiden roomkaas toe.
4. Meng 2 el fijngemaakt broodkruim met de kaas. Vul de uitgeholde broodjes met het champignon mengsel en doe tot slot de geraspte kaas erover.
5. Zet in de oven en laat ongeveer in 10 minuten gaar worden, tot de kaas is gesmolten. Garneer eventueel met verse tijm.



VERS
UIT DE
OVEN!

WWW.BONAPETIT.NU