CHAMPIGNONS MET PIKANTE NAZARETH KAASSAUS



Instructions:

Sjalotten en chilipeper fijnsnijden en in 50g boter laten fruiten met peper en zout

Roux maken met 50g boter, 50g bloem, ½ liter melk, citroensap, peper en zout

Sjalot en chilipeper bij de roux mengen, alsook de kaas en dit roeren tot een gladde massa

De champignons ontstelen en besprenkelen met citroensap

De wortels in stukjes snijden en beetgaar koken

De courgettes eveneens beetgaar koken

De tomaat ontvellen en ontpitten en in stukken snijden

De mini maïs kort aanbakken op een grillpan

Nu de champignons vullen met de tijgergarnalen de wortels, de courgettes en stukjes tomaat

Deze besprenkelen met olijfolie en enkele minuten in de oven onder de grill plaatsen tot de garnalen beginnen te verkleuren

Opdienen: eerst een flinke portie kaassaus, dan de gevulde champignon en afwerken met de gebakken maïs en verder nog wat koriander en toastbrood

Serves:
4 people
Recepttype:
Voorgerecht
Moeilijkheid:
4
