

Bereiding Gegratineerde champignons

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Maak de champignons droog schoon met een borsteltje of doekje.
3. Pel de sjalot en de knoflook, snipper de sjalot en hak de knoflook fijn.
4. Hak de blaadjes van de krulpeterselie en bladselderij fijn.
5. Meng de champignons met de kruidenmix, sjalot en knoflook en doe in een ovenschaaltje.
6. Verdeel hierover de boter en kaas en bak de gegratineerde champignons 15-20 minuten in een voorverwarmde oven.
7. Haal de gegratineerde champignons uit de oven, bestrooi met de verse kruiden en de basilicumolie en serveer.

Eet smakelijk!