

Champignons gevuld met tapenade



Ingrediënten

- 200 gr. Tomatentapenade
- 200 gr. Groene Olijventapenade
- 200 gr. Zwarte Olijventapenade
- 120 gr. Broodkruim
- 20 Tuiles van Parmezaanse Kaas
- 60 Parijse Champignons
- 40 Paprika's, gegrild
- 20 Bollen Mozzarella
- 6 Botten Rucola / Raketsalade
- Olijfolie - Limoensap

Methode

1. Verwijder de steeltjes van de champignons. Snijd de steeltjes in brunoise, bak ze aan met look en sjalotjes.
2. Vermeng elke tapenade met 20 gr. broodkruim.
3. Vul de champignons met verschillende laagjes: opeenvolgend een laagje steeltjes, gegrilde paprika, mozzarella en tapenade.
4. Werk af met tuiles van parmezaanse kaas.

5. Besprekel de rucola met een dressing van olijfolie en limoensap.
6. Versier met de gevulde champignons

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be