

Champignons met blauwe kaas voor de barbecue

Benodigheden:

- * grote champignons (2 of 3 per persoon), evt. kunnen ook Portobello's gebruikt worden.
- * blauwe kaas (roquefort, castello of danish blue)
n.b. wanneer je niet van blauwe kaas houdt, kun je ook kruidenkaas gebruiken

Bereidingswijze:

Veeg de champignons schoon. Niet wassen, de champignon neemt veel vocht op, waardoor het eindresultaat te waterig kan zijn.

Verwijder de steel en vul het ontstane gat op met blauwe kaas (of kruidenkaas) tot iets onder de rand.

Leg de champignons 15 tot 20 minuten op de barbecue.