

Ört- & vitlöksgratinerade champinjoner (falska sniglar)

4 port.

Ingredienser:

24st champinjoner, medelstora
100g smör, rumstempererat
3 msk ramslök, hackad eller 2 vitlöksklyftor
3 msk persilja, färsk, hackad
2 msk timjan, färsk, hackad
Salt
Peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader i grillläge. Ta bort foten på champinjonerna. Ställ dem i en ugnssäker form med öppningen upp. Finhacka svampfötterna. Blanda smöret med örterna, rams- eller vitlöken och champinjonhacket. Fyll champinjonerna med örtsmörret. Klicka lite smör runt om i formen också som champinjonerna kan steka i. Grilla i ugn ca 15-20 min tills de känns färdiga och smöret smält. Servera de falska sniglarna med vitt bröd att doppa i det goda smöret.



Ört- & vitlöksgratinerade champinjoner (falska sniglar)

4 port.

Ingredienser:

24st champinjoner, medelstora
100g smör, rumstempererat
3 msk ramslök, hackad eller 2 vitlöksklyftor
3 msk persilja, färsk, hackad
2 msk timjan, färsk, hackad
Salt
Peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader i grillläge. Ta bort foten på champinjonerna. Ställ dem i en ugnssäker form med öppningen upp. Finhacka svampfötterna. Blanda smöret med örterna, rams- eller vitlöken och champinjonhacket. Fyll champinjonerna med örtsmörret. Klicka lite smör runt om i formen också som champinjonerna kan steka i. Grilla i ugn ca 15-20 min tills de känns färdiga och smöret smält. Servera de falska sniglarna med vitt bröd att doppa i det goda smöret.



Ört- & vitlöksgratinerade champinjoner (falska sniglar)

4 port.

Ingredienser:

24st champinjoner, medelstora
100g smör, rumstempererat
3 msk ramslök, hackad eller 2 vitlöksklyftor
3 msk persilja, färsk, hackad
2 msk timjan, färsk, hackad
Salt
Peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader i grillläge. Ta bort foten på champinjonerna. Ställ dem i en ugnssäker form med öppningen upp. Finhacka svampfötterna. Blanda smöret med örterna, rams- eller vitlöken och champinjonhacket. Fyll champinjonerna med örtsmörret. Klicka lite smör runt om i formen också som champinjonerna kan steka i. Grilla i ugn ca 15-20 min tills de känns färdiga och smöret smält. Servera de falska sniglarna med vitt bröd att doppa i det goda smöret.



Ört- & vitlöksgratinerade champinjoner (falska sniglar)

4 port.

Ingredienser:

24st champinjoner, medelstora
100g smör, rumstempererat
3 msk ramslök, hackad eller 2 vitlöksklyftor
3 msk persilja, färsk, hackad
2 msk timjan, färsk, hackad
Salt
Peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader i grillläge. Ta bort foten på champinjonerna. Ställ dem i en ugnssäker form med öppningen upp. Finhacka svampfötterna. Blanda smöret med örterna, rams- eller vitlöken och champinjonhacket. Fyll champinjonerna med örtsmörret. Klicka lite smör runt om i formen också som champinjonerna kan steka i. Grilla i ugn ca 15-20 min tills de känns färdiga och smöret smält. Servera de falska sniglarna med vitt bröd att doppa i det goda smöret.

