

Grillade champinjoner med vitlökssmör

4 port.

Ingredienser:

250 g champinjoner
50 g smör
1-2 klyftor vitlök
1 nypa koriander
citronpeppar
salt
peppar

Gör så här:

Champinjonerna tar man bort foten på och sedan fyller man dem med vitlökssmör och grillar dem tills smöret smälter. Pressa vitlöksklyftorna och mosa tillsammans med smöret och hackad koriander. Krydda efter smak. Smöret som blir över kan man lägga på sin nygrillade köttbit.



Grillade champinjoner med vitlökssmör

4 port.

Ingredienser:

250 g champinjoner
50 g smör
1-2 klyftor vitlök
1 nypa koriander
citronpeppar
salt
peppar

Gör så här:

Champinjonerna tar man bort foten på och sedan fyller man dem med vitlökssmör och grillar dem tills smöret smälter. Pressa vitlöksklyftorna och mosa tillsammans med smöret och hackad koriander. Krydda efter smak. Smöret som blir över kan man lägga på sin nygrillade köttbit.



Grillade champinjoner med vitlökssmör

4 port.

Ingredienser:

250 g champinjoner
50 g smör
1-2 klyftor vitlök
1 nypa koriander
citronpeppar
salt
peppar

Gör så här:

Champinjonerna tar man bort foten på och sedan fyller man dem med vitlökssmör och grillar dem tills smöret smälter. Pressa vitlöksklyftorna och mosa tillsammans med smöret och hackad koriander. Krydda efter smak. Smöret som blir över kan man lägga på sin nygrillade köttbit.



Grillade champinjoner med vitlökssmör

4 port.

Ingredienser:

250 g champinjoner
50 g smör
1-2 klyftor vitlök
1 nypa koriander
citronpeppar
salt
peppar

Gör så här:

Champinjonerna tar man bort foten på och sedan fyller man dem med vitlökssmör och grillar dem tills smöret smälter. Pressa vitlöksklyftorna och mosa tillsammans med smöret och hackad koriander. Krydda efter smak. Smöret som blir över kan man lägga på sin nygrillade köttbit.

