

Ört- och vitlöksgratine- rade champinjoner (falska sniglar)!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Ört- och vitlöksgratinerade champinjoner (falska sniglar)

4 port.

Ingredienser:

24 st champinjoner
medelstora
100 gram 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 örtsmöret. 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.