

Tapas Champignons gevuld met pesto

Aantal personen: 5

10 paddenstoelen

Pancoating

4 lente-uitjes

8 zongedroogde tomaatjes

1 eetlepel paneermeel

3 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas

Pesto:

40 gram basilicum

2 teentjes knoflook, gepeld

40 gram pistachenoten

50 gram Parmezaanse kaas

20 milliliter droge witte wijn.

Verwijder de steeltjes van de paddenstoelen. Snijd de 10 steeltjes fijn. Bak de fijngesneden paddenstoelensteeltjes en lente-uitjes snel tot ze zacht zijn. Haal de pan van het vuur en voeg de fijngesneden zongedroogde tomaatjes en paneermeel erbij en maak op smaak met zout en peper. Voeg de helft van de kaas toe en goed mengen. Maak de pesto als volgt, hak de basilicum en de knoflook, noten en de kaas in een keukenmachine of met een staafmixer fijn, voeg al mixend de wijn toe tot een gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper. Bestrijk de binnenkant van de hoedjes met de pesto en schep de vulling erin. Zet de gevulde hoedjes op een bakplaat en bestrooi ze met de rest van de kaas en bak ze in 10 minuten af of tot ze warm zijn en stevig genoeg om vast te pakken.

