

Tapas Champignons met magere kaas

Aantal personen: 10

2 tenen knoflook

10 champignons, middelgroot

100 milliliter witte wijn

100 gram boursin culinair light

Pancoating

peper en zout

Breek de steeltjes uit de champignons, zodat ze hol worden. Bak de champignons in de pancoating tot ze lichtbruin zijn. Voeg de wijn en de geperste knoflook toe. Op smaak brengen met peper en zout. Laat ze nog 10 minuten stoven met de deksel op de pan. Haal ze uit de pan als ze beetbaar zijn. Uit laten lekken en eventueel nog wat peper en zout toe voegen. Vul ze met boursin Culinair light. Vlak voor opdienen nog even in de oven zetten om te verwarmen.

