

12-2-2014

---

## KOOKAVOND

### Champignons gevuld met kaas en gerookte zalm

#### Nodig:

- 8 grote witte champignons, 1 bundel peterselie.
- 100 gr boter, 100 gr bloem
- 6 dl melk, 1 dl room
- Peper, zout en muskaatnoot
- 100 gr gemalen gruyère, 100 gr ricotta
- 3 eierdooiers, 3 sneetjes gerookte zalm, 1 teentje look, 1 sjalot fijn gesneden.

#### Zo maak je het:

- Haal de steeltjes uit de champignons, was ze, droog ze en hak fijn. Snij eveneens de sjalot en look fijn.
- Verhit wat boter in een pan en stook daarin de fijn gesneden sjalot, look en champignon steeltjes. Voor de kaasvulling smelten we 100 gr boter en roer er 100 gr bloem onder.
- Neem de pan van het vuur en roer voorzichtig en beetje bij beetje, de melk en daarna de room onder de roux.
- Laat zeker wat doorkoken en dit om de bloem smaak te verwijderen.
- Breng op smaak met peper, zout en muskaat.
- Spatel de twee soorten kaas eronder, laat glad smelten en neem van het vuur.
- Roer de eierdooiers door het mengsel.
- Meng nu de fijn gesneden sjalot, look en champignons, samen met de fijn gesneden zalm onder de kaas.
- Plaats de champignons in een ovenschaal en verdeel de kaassaus over de champignons.
- Bak in een voorverwarmde oven bij 180° C.
- Werk af met takje peterselie.

---

## INTERIEUR SEYS

Tel 057 488114  
Fax 057 200014

Bruggestraat 1  
Poelkapelle

[www.interieurseys.be](http://www.interieurseys.be)  
[info@interieurseys.be](mailto:info@interieurseys.be)

INTERIEUR  
**SEYS**

---