

Gevulde kastanje champignons uit de stoomoven



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

250 gram kastanje champignon

3 kippendijen

1 rode ui

1 rode peper

2 tenen knoflook

Kipkruiden

Parmezaanse kaas

Stap 2 | Snijden

Borstel de kastanje champignons schoon en verwijder de steeltjes. Maak champignons nooit met water schoon, dan zuigen ze zich vol. Hak de steeltjes fijn. Snij de kippendijen in kleine stukjes. Dit mag best fijn, zo zijn de champignons straks makkelijker te vullen.



Stap 3 | Bakken

Verhit een beetje olie in een koekenpan en bak hierin de kip samen met de gehakte steeltjes van de champignon. Voeg naar smaak kipkruiden toe aan de kip. Snipper ondertussen de rode ui. Snij de knoflook en rode peper fijn. Wij sneden ook de zaadlijsten van de rode peper mee. Wil je iets minder pit? Verwijder dan de zaadjes en lijsten uit de peper. Voeg alle gesneden ingrediënten toe aan de kip en bak dit kort mee.



Stap 4 | Stomen

Draai voordat je de champignons gaat vullen wat zout en peper in elke champignon. Vul de champignons met het kipmengsel uit de koekenpan en leg ze in een stoomschaal met gaatjes. Schuif de schaal in de oven, selecteer de stoomfunctie en kies voor 100 graden stoom. Stoom de gevulde kastanje champignons in 15 minuten gaar.



Stap 5 | Garneren

Neem de stoomschaal uit de oven zodra het programma afgelopen is. Verdeel op elke champignon wat Parmezaanse kaas en laat dit smelten met behulp van een crème brûlée brander. Wij garnerden de gevulde kastanje champignons met wat overgebleven rode peper ringetjes en fijne blaadjes sla uit onze Agrilution.

