Gevulde champignons uit de Airfryer

Ingrediënten

- 100 g Champignons
- 1.5 Rode ui
- 80 g Kaas
- 150 g Roomkaasmix
- 19 g Parmezaanse kaas
- 1 el Olijfolie
- 2 Blokjes MAGGI Bouillon Kip

Instructie

1. Maak de champignons schoon en verwijder de stelen. Hak de stelen fijn. Meng in een mengkom de fijngesneden champignonstelen, roomkaas, paneermeel, gehakte knoflook, kruiden en een verkruimeld Maggi-bouillonblokje. Mix alles goed door elkaar.

2. Vul elke champignonhoed met het mengsel en plaats ze in het mandje van de airfryer. Besprenkel met een beetje olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Bak op ongeveer 180 °C gedurende 10-15 minuten, tot de champignons gaar zijn en de hoedjes goudbruin zijn.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	6.62 g
Energie	257.38 kcal
vetten	21.4 g
Eiwit	10.72 g

15 Min

4