

Champignons gevuld met biologische hummus en Bretoens zeewier



4 mensen

10 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 1 glas van 105g** la belle-iloise Hummus met Bretons Zeewier
- 12 middelgrote** champignons
- 10g** feta
- Een paar** blaadjes gras

De fasen

- 1- Was de champignons goed, verwijder de steeltjes en schep het binnenste eruit met een theelepel
- 2- Garneer de binnenkant van de champignons met ons Bretonse zeewier-hummusmengsel en verkruimel de feta erover
- 3- Werk af door te decoreren met enkele kruidenblaadjes