



## Forret

### Fyldte markchampignon

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 store. markchampioner
- 2 fed hvidløg
- 1 løg
- ca. 0,3 kg oksefars
- 2 spsk. rasp
- ¼ tsk. peber
- 1 æg
- salt
- 2 skiver toastbrød
- 4 salatblade
- 1 lille tomat til pynt
- peberrodssalat

#### Fremgangsmåde:

Pil stokken af championerne, hak stokken og løget fint. Rist stok, fars og løg på en pande i lidt olie så det tager farve. Inden blandingen tages af varmen tilsættes de knuste hvidløgsfed, salt og peber. Lad det køle lidt af, og bland æggeblomme og raspen i og fyld det i hovederne, der sættes i et ovnfast fad der er smurt med 1 skefuld olie i bunden. Fadet sættes i en ovn på 200 gr. i ca. 15 min., evt. med stanniol over de første 10 min.

Rist toastbrød og skær dem i trekanter. Læg et salatblad på og den bagte champignon ovenpå. Pynt med en klat peberrodssalat og 1-2 tomatbåde.

Er også velegnet til natmad.