

Gevulde champignons met feta, spekjes, quinoa en noten

Ingrediënten:

- 200g HERTA spekblokjes
- 8 grote champignons
- 200g feta
- 150g quinoa
- 60g noten
- 1 groentebouillon
- Knoflook, ui, olijfolie, tijm

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Kook op matig vuur de quinoa met groentebouillon tot de bouillon verdampt en de quinoa gaar is.
- Bak ondertussen de HERTA Spekblokjes en voeg dan de knoflook, ui en de gehakte noten toe. Roerbak voor enkele minuten en voeg de quinoa toe, roer goed onder elkaar.
- Plaats de champignons in een ovenschaal en vul ze met het quinoa mengsel, werk af met verbrokkelde feta, tijm en olijfolie. Plaats in de oven gedurende 20 à 25 minuten.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**