

Fyllda champinjoner

250 g stora champinjoner

25 g smör

1 krm vitlökspulver

0,5 krm salt

0,5 krm svartpeppar

Några droppar citron

1 msk fryst persilja eller motsvarande färsk

Riven parmesan eller annan hårdost (kan uteslutas)

Låt smöret bli rumsvarmt.

Lirka försiktigt av foten på champinjonerna och hacka dem fint.

Blanda hacket, smör, kryddor, citron och persilja.

Fyll hattarna med blandningen.

Tillaga i mikrovågsugn i ca 3-4 minuter på full effekt så att smöret bubblar.

Toppa med riven parmesan över champinjonerna.