

Forel met champignons

Ingrediënten

- 4 forellen
- 250 gram champignons
- 80 gram Beaufort of andere kaas
- 15 centiliter witte wijn
- 2 uitjes
- 50 gram boter
- een halve citroen
- zout en peper

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Maak de champignons schoon, snijd ze klein en giet de citroensap eroverheen.
3. Bak ze in 15 gram boter gedurende 5 minuten. Bak de gesneden ui in 20 gram boter bruin.
4. Leg de schone forellen in een ingevette ovenschaal, leg de champignons en de ui erbij. Giet de wijn eroverheen en leg er wat vlokjes boter bij. Voeg zout en peper naar smaak toe.
5. Zet dit 15 minuten in de oven. Leg er vervolgens plakjes kaas op en zet dit nog 5 minuten in de oven. Heet serveren.