**Champignons met geitenkaas en Schrobbelèr**

**grote champignons
zachte geitenkaas
Schrobbelèr
sjalot
bieslook
olijfolie
peper en zout**

**Voorbereiding.** Kies zo groot mogelijke witte of bruine champignons. Verwijder de stam en schraap de lamellen weg. Snijd de bovenkant van de hoedjes weg met een scherp mes, wat het raakvlak met de braadpan zal vergroten.

Bak de leeggemaakte champignons in een braadpan met bruisende boter op hoge temperatuur. Reken op 2 à 3 minuten baktijd per kant. Ze zijn klaar als ze mooi goudbruin gekleurd zijn. Zet ze even aan de kant in de oven op warmhoudfunctie.

**De vulling.** Kies een zacht geitenkaasje, type Chavroux. Hier werd de versie met bieslook gebruikt. Meng de kaas met een borrelglas Schrobbelèr of een ander zoet kruidenlikeurtje. Het Spaanse Licor 43 komt het dichtste in de buurt van deze smaak. Meng goed en zet even terug in de frigo.

**Op het bord**. Haal de hoedjes uit de oven en vul ze met de kaasbereiding. Werk af met verse bieslooksnippers.